

Collèges

Menus du 28 septembre au 02 octobre 2026

Lundi 28

Mardi 29

Jeudi 01

Vendredi 02

Déjeuner

Pommes de terre et cornichons vinaigrette



Lentilles à l'échalote



Chili sin carne et riz



Filet de colin à la béchamel



Haricots plats persillés



Cuisse de poulet miel et paprika



Sauté de bœuf mironton



Petits pois aux oignons



Semoule



Cantal jeune



Tomme grise



Fromage blanc à la confiture de fraise



Camembert



Yaourt au miel



Coulommiers



Pomme



Flan vanille nappé caramel



Raisin



Riz au lait



Baguette



Pain de campagne



Banane



Pomme



Raisin



Pomme



Pain de campagne



Baguette



Conformément au règlement CE n°1169/2011, les menus peuvent contenir les 14 allergènes suivants :

1. Arachide
2. Cèleri
3. Fruits à coque
4. Crustacés
5. Gluten
6. Lait
7. Lupin
8. Mollusques
9. Moutarde
10. Œuf
11. Poisson
12. Sésame
13. Soja
14. Sulfites



Ces menus sont validés par une commission des menus. Les menus, les produits, les origines des viandes et les allergènes sont susceptibles d'être modifiés en fonction de la disponibilité des produits. Dans ce cas, les informations seront affichées dans chaque restaurant avant le début du service.

Retrouvez l'ensemble des menus sur notre site internet : <https://cdeparis12.fr>

Labels

Denrée issue de l'agriculture biologique
Poisson issu de la pêche durable
Label Rouge
Appellation d'Origine Protégée
Indication Géographique Protégée
Produits subventionnés par l'UE

