

Collège Paul Verlaine site Baudelaire

Menus du 28 septembre au 02 octobre 2026

Lundi 28

Mardi 30

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



Carré de boulgour, épeautre aux légumes
BIO



Haricots plats persillés



Cuisse de poulet miel et paprika



Omelette au fromage



Sauté de bœuf mironton



Boulettes de lentilles façon mironton



Petits pois aux oignons



Semoule



Fromage blanc à la confiture de fraise



Camembert



Yaourt au miel



Coulommiers



Banane



Raisin



Pomme



Pomme



Pain de campagne



Baguette



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

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

