

Collèges

Menus du 05 au 09 octobre 2026

Lundi 05

Mardi 06

Jeudi 08

Vendredi 09

Déjeuner

Concombres à la ciboulette



Mâche aux courgettes



Saucisses de volaille



Filet de merlu blanc au citron



Gratin brocolis macaronis mozzarella



Taboulé menthe - coriandre



Lentilles à l'échalote



Sauté de dinde à la crème



Pépinettes aux légumes



Purée de carottes



Epinards à l'ail



Saint Paulin



Tomme grise



Yaourt à la vanille



Emmental



Cantal jeune



Yaourt au miel



Pomme



Crème saveur vanille



Raisin



Baguette



Banane



Crème chocolat



Pomme



Baguette



Pain de campagne



Pain de campagne



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

