

Collège Paul Verlaine site Baudelaire

Menus du 05 au 09 octobre 2026

Lundi 05

Mardi 06

Jeudi 08

Vendredi 09

Déjeuner

Concombres à la ciboulette



Mâche aux courgettes



Filet de merlu blanc au citron



Mini carré seitan



Purée de carottes



Saint Paulin



Emmental



Pomme



Banane



Baguette



Gratin brocolis macaronis mozzarella



Tomme grise



Cantal jeune



Raisin



Pomme



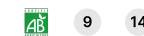
Pain de campagne



Taboulé menthe - coriandre



Lentilles à l'échalote



Sauté de dinde à la crème



Carré de boulgour, épeautre aux légumes



Epinards à l'ail



Yaourt à la vanille



Yaourt au miel



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

