

Collège Paul Verlaine site Baudelaire

Menus du 12 au 16 octobre 2026

Lundi 12

Mardi 13

Jeudi 14

Vendredi 15

Déjeuner

Salade façon Piémontaise



10

Maïs et mimolette



6 9 14

Dos de lieu à l'oseille



6 11

Emincé de pois au curry



9

Carottes persillées



6

Coulommiers



6

Bûchette chèvre



6

Baguette



5

Sauté de boeuf à la Dijonnaise



6 9 14

Boulettes de lentilles à la Dijonnaise



5 6 9 14

Riz



6

Edam



6

Emmental



6

Poire



Pomme



Pain de campagne



5

Crispy Tournesol



5 10

Poêlée paysanne



6

Petit suisse aux fruits



Yaourt mixé fraise



6

Cake

5 6 10

Pain de campagne



5

Boulettes de boeuf à la tomate



5

Palet à la carotte



5

Macaronis



5 6

Plateau de fromages



6

Corbeille de fruits



Baguette



5

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

