

Collèges

Menus du 21 au 25 septembre 2026

Lundi 21

Mardi 22

Jeudi 24

Vendredi 25

Déjeuner

Taboulé menthe - coriandre



5

Mai et betteraves vinaigrette



9

14

Curvi Rigati à la Mexicaine



2

5

6

Paupiette de poisson à la crème



5

6

10

11

Chou-fleur persillés



6

Yaourt mixé pêche



6

Yaourt mixé fraise



6

Edam



6

Tomme grise



6

Prunes



5

Pomme



5

Baguette



5

Pain de campagne



5

Palet à la carotte



5

Haricots verts persillés



6

Brie



6

Camembert



6

Flan Ecoresponsable



5

6

10

Tarte aux pommes



5

6

Pain de campagne



5

Goulash



Pommes de terre au four



6

Emmental



6

Gouda



6

Raisin



5

Pomme



5

Baguette



5

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

