

Collège Paul Verlaine site Baudelaire

Menus du 21 au 25 septembre 2026

Lundi 21

Mardi 22

Jeudi 24

Vendredi 25

Déjeuner

Taboulé menthe - coriandre



5

Maïs et betteraves vinaigrette



9

14

Curvi Rigati à la Mexicaine



2

5

6

Paupiette de poisson à la crème



5

6

10

11

Mini carré seitan



5

6

Chou-fleur persillés



6

Yaourt mixé pêche



6

Yaourt mixé fraise



6

Edam



6

Tomme grise



6

Palet à la carotte



5

Goulash



Pané croustillant au fromage

5

6

10

Haricots verts persillés



6

Pommes de terre au four



6

Brie



6

Camembert



6

Emmental



6

Gouda



6

Prunes



Pomme



Baguette



5

Pain de campagne



5

Flan Ecoresponsable

5

6

10

Tarte aux pommes

5

6

Pain de campagne



5

Raisin



Pomme



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

