Collège Paul Verlaine site Baudelaire

Menus du 9 au 13 novembre 2026

	Lundi 9	Mardi 10	Mercredi 11	Jeudi 12	Vendredi 13
Déjeuner		Salade verte vinaigrette (9, 14) Chou blanc râpé vinaigrette asiatique (5, 13)			
	Coquillettes à la Volognaise (5, 6)	Colombo de poisson (9, 11) Boulettes de lentilles à la provençale (5)		Nuggets de poulet avec crème onctueuse (5, 6, 10) Croustillants mozzarella et sa crème onctueuse (5, 6, 10)	Sauté de boeuf à la Dijonnaise (6, 9, 14) Galette de lentilles vertes (5)
		Riz Basmati (6)		Purée de carottes (6)	Haricots beurre persillé (6)
	Tomme grise (6) Edam (6)			Yaourt mixé fraise (6) Yaourt saveur citron (6)	Coulommiers (6) Fromage de chèvre (6)
	Banane Pain de campagne (5)	Flan vanille nappé caramel (6) Crème saveur vanille (6) Baguette (5)		Orange Kiwi Baguette (5)	Tarte normande Ecoresponsable (5, 6, 10) Flan Ecoresponsable (5, 6, 10) Pain de campagne (5)

Conformément au règlement CE n°1169/2011, les menus peuvent contenir les 14 allergènes suivants :

1. Arachide
2. Céleri
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

CAISSE DES ÉCOLES MAIRIE 12 PARIS

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
- Agri-Éthique
- Produits subventionnés par l'UE