Collège Paul Verlaine site Baudelaire

Menus du 16 au 20 novembre 2026

	Lundi 16	Mardi 17	Mercredi 18	Jeudi 19	Vendredi 20
Déjeuner				Mâche aux coutons 5 9 14 Champignons vinaigrette 9 14	
	Hachis Parmentier de boeuf 5 6 Hachis Parmentier végétal 5 6	Carré de boulgour, épeautre aux légumes 2 5 Epinards au fromage frais ail et fines herbes 6		Gratin brocolis macaronis mozzarella 5 6	Sauté de dinde Tandoori 6 Emincé de pois sauce tandoori 6 Riz Basmati 6
	Fromage blanc nature 6 Yaourt nature 6	Cantal jeune 6 Saint Paulin 6			Gouda 6 Saint Nectaire 6
	Pomme Kiwi	Beignet aux pommes 5 10 Pain de campagne 5		Compote de pommes Compote pomme-abricot-banane	Banane Pain de campagne 5
	Baguette 5			Baguette 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