Collège Paul Verlaine site Baudelaire

Menus du 23 au 27 novembre 2026

	Lundi 23	Mardi 24	Mercredi 25	Jeudi 26	Vendredi 27
Déjeuner		Chorba 2 5			Carottes rapées aux raisins secs, vinaigrette balsamique 14 Chou rouge râpé vinaigrette balsamique 14
	Sauté de boeuf mironton 2 5 Boulettes de lentilles façon mironton 2 5	Hoki pané 5 11 Croustillants mozzarella et sa crème onctueuse 5 6 10		Jambon Galette de lentilles vertes 5	Chili de légumes et boulgour 2 5 6
	Semoule et sauce tomate 5	Haricots verts persillés 6		Purée de carottes 6	
	Edam 6 Emmental 6	Yaourt mixé fraise 6 Yaourt saveur citron 6		Fromage de chèvre 6 Brie 6	Yaourt nature 6 Petit suisse nature 6
	Poire Pomme Pain de campagne 5	Baguette 5		Clémentine Kiwi Pain de campagne 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

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