Collège Paul Verlaine site Baudelaire

Menus du 30 novembre au 4 décembre 2026

	Lundi 30	Mardi 1	Mercredi 2	Jeudi 3	Vendredi 4
Déjeuner	Bouillon de légumes aux vermicelles 2 5			Mâche aux coutons 5 9 14 Chou blanc râpé vinaigrette asiatique 5 13	
	Dos de colin sauce aux poireaux 2 6 11 Mini carré seitan 5 6	Crispy tournesol avec crème onctueuse 5 6 10		Emincé de pois basquaise	Goulash Palet à la carotte 5
	Macaronis 5 6	Haricots plats persillés 6		Semoule et sauce tomate 5	Pommes de terre au four 6
	Petit suisse aux fruits 6 Yaourt mixé peche 6	Camembert 6 Saint Paulin 6			Edam 6 Tomme grise 6
	Baguette 5	Tarte normande Ecoresponsable 5 6 Flan Ecoresponsable 5 6 10 Pain de campagne 5		Flan vanille nappé caramel 6 Crème saveur vanille 6 Baguette 5	Clémentine Poire 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