

MENUS ECOLES MATERNELLES du 3 au 14 MARS 2025

Attention ! A partir du 3 février, suite à un changement de logiciel, la numérotation renvoyant aux 14 allergènes à déclaration obligatoire est modifiée.

MSC lundi 3 mars 2025	MAIRIE FRANCAISE mardi 4 mars 2025	MSC mercredi 5 mars 2025	MAIRIE FRANCAISE jeudi 6 mars 2025	MAIRIE FRANCAISE vendredi 7 mars 2025
<p>Coquillettes à la Catalane ⁵⁻¹¹</p> <p>Vache Qui Rit ⁶</p> <p>Compote pomme-poire</p>	<p>Escalope de dinde au caramel ⁵⁻¹³</p> <p>Epinards au fromage frais ail et fines herbes ⁶</p> <p>Camembert ⁶</p> <p>Beignet aux pommes ⁵⁻¹⁰</p>	<p>Omelette à la ciboulette ⁶⁻¹⁰</p> <p>Pommes de terre aux oignons ²</p> <p>Fromage blanc ⁶</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Taboulé ⁵</p> <p>Sauté de bœuf charcutière ¹⁴</p> <p>Petits pois ⁶</p> <p>Yaourt à la vergeoise ⁶</p>	<p>Pamplemousse</p> <p>Emincé de pois au curry ⁹</p> <p>Boulgour ⁵⁻⁶</p> <p>Crème chocolat ⁶</p>
<p>Goûter récréatif</p> <p>Baguette viennoise aux pépites de chocolat ⁵⁻⁶</p> <p>Jus d'orange</p>	<p>Goûter récréatif</p> <p>Baguette aux céréales ⁵</p> <p>Miel</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Goûter récréatif</p> <p>Barre marbrée ⁵⁻¹⁰</p> <p>Lait ⁶</p>	<p>Goûter récréatif</p> <p>Baguette ⁵</p> <p>Edam ⁶</p>	<p>Goûter récréatif</p> <p>Baguette viennoise ⁵⁻⁶⁻¹⁰</p> <p>Confiture de fraise</p> <p>Fruit de saison</p>

MAIRIE FRANCAISE lundi 10 mars 2025	MAIRIE FRANCAISE mardi 11 mars 2025	MSC mercredi 12 mars 2025	MAIRIE FRANCAISE jeudi 13 mars 2025	MAIRIE FRANCAISE vendredi 14 mars 2025
<p>Salade verte vinaigrette ⁹⁻¹⁴</p> <p>Hachis Parmentier ⁵⁻⁶</p> <p>Fromage blanc au coulis de fruits rouges ⁶</p>	<p>CoCo RiTON- Nuggets de blé au Cantal et crème onctueuse ⁵⁻⁶⁻¹⁰</p> <p>Haricots verts ⁶</p> <p>Emmental ⁶</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Carottes râpées à l'orange ⁹⁻¹⁴</p> <p>Colombo de poisson ⁹⁻¹¹</p> <p>Riz ⁶</p> <p>Yaourt coco ⁶</p>	<p>Macaronis Volognaise ⁵⁻⁶⁻¹³</p> <p>Petit suisse nature ⁶</p> <p>Salade de fruits</p>	<p>Sauté de poulet à la Dijonnaise ⁶⁻⁹⁻¹⁴</p> <p>Trio de légumes ⁶</p> <p>Saint Nectaire ⁸</p> <p>Eclair à la vanille ³⁻⁵⁻⁶⁻¹⁰⁻¹³</p>
<p>Goûter récréatif</p> <p>Baguette aux céréales ⁵</p> <p>Gelée de groseilles</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Goûter récréatif</p> <p>Baguette viennoise aux fruits secs ⁵⁻⁶</p> <p>Yaourt nature ⁶</p>	<p>Goûter récréatif</p> <p>Baguette viennoise aux pépites de chocolat ⁵⁻⁶</p> <p>Lait ⁶</p>	<p>Goûter récréatif</p> <p>Cake nature ⁵⁻⁶⁻¹⁰</p> <p>Jus de pomme</p>	<p>Goûter récréatif</p> <p>Baguette ⁵</p> <p>Miel</p> <p>Fruit de saison</p>

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

	Arachide	1	Céleri	2
Fruits à coque	Crustacés	4	Gluten	5
Lait	Lupin	7	Mollusques	8
Moutarde	Œuf	10	Poisson	11
Sésame	Soja	13	Sulfites	14



Labels

- Denrées issues de l'agriculture biologique
- Poisson issu de la pêche durable
- Label Rouge
- Appellation d'Origine Protégée
- Indication Géographique Protégée
- Repas végétarien
- Objectifs développement durable
- Produits subventionnés par l'U.E.

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/>