

# MENUS ECOLES MATERNELLES du 17 au 28 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

lundi 17 mars 2025	mardi 18 mars 2025	mercredi 19 mars 2025	jeudi 20 mars 2025	vendredi 21 mars 2025
<p>Chili Sin Carne et Riz <sup>13</sup></p> <p>Tomme noire <sup>6</sup></p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Sauté de veau aux olives <sup>6</sup></p> <p>Duo de carottes et pommes de terre <sup>6</sup></p> <p>Brie <sup>6</sup></p> <p>Tarte aux pommes <sup>5-6</sup></p>	<p>Mâche vinaigrette <sup>9-14</sup></p> <p>Pizza 3 fromages <sup>5-6</sup></p> <p>Petit suisse aux fruits <sup>6</sup></p> <p>Compote pomme-banane</p>	<p>Rôti de dinde aux pruneaux</p> <p>Purée de brocolis <sup>6</sup></p> <p>Fromage blanc <sup>8</sup></p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Betteraves à la ciboulette <sup>9-14</sup></p> <p>Hoki pané <sup>5-11</sup></p> <p>Printanière de légumes <sup>2</sup></p> <p>Yaourt au miel <sup>6</sup></p>
<p>Goûter récréatif</p> <p>Baguette viennoise aux pépites de chocolat <sup>5-6</sup></p> <p>Jus d'orange</p>	<p>Goûter récréatif</p> <p>Baguette viennoise aux fruits secs <sup>5-6</sup></p> <p>Yaourt à boire arôme fraise <sup>6</sup></p>	<p>Goûter récréatif</p> <p>Barre marbrée <sup>5-10</sup></p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Goûter récréatif</p> <p>Baguette <sup>5</sup></p> <p>Gelée de groseilles</p> <p>Lait <sup>6</sup></p>	<p>Goûter récréatif</p> <p>Baguette viennoise <sup>5-6-10</sup></p> <p>Pâte à tartiner <sup>3-6-13</sup></p> <p>Fruit de saison</p>

lundi 24 mars 2025	mardi 25 mars 2025	mercredi 26 mars 2025	jeudi 27 mars 2025	vendredi 28 mars 2025
<p>Colin aux poivrons et curry <sup>2-9-11</sup></p> <p>Pommes de terre <sup>6</sup></p> <p>Cantal jeune <sup>6</sup></p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Maïs vinaigrette <sup>9-14</sup></p> <p>Emincé de pois à la tomate</p> <p>Pépinettes aux légumes <sup>2-5</sup></p> <p>Crème chocolat <sup>6</sup></p>	<p>Saucisses de volaille</p> <p>Chou-fleur <sup>6</sup></p> <p>Emmental <sup>6</sup></p> <p>Crêpe <sup>5-6-10</sup></p>	<p><b>ALLERGIE ARACHIDE</b></p> <p>Mafé de bœuf <sup>1-2</sup></p> <p>Riz Basmati <sup>6</sup></p> <p>Yaourt saveur citron <sup>6</sup></p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Œuf dur mayonnaise <sup>9-10</sup></p> <p>COFD Curvi Rigati à la Mexicaine <sup>2-5-6</sup></p> <p>Fromage blanc à la confiture d'abricots <sup>6</sup></p>
<p>Goûter récréatif</p> <p>Baguette aux céréales <sup>5</sup></p> <p>Confiture de fraise</p> <p>Lait <sup>6</sup></p>	<p>Goûter récréatif</p> <p>Baguette viennoise <sup>5-6-10</sup></p> <p>Gelée de groseilles</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Goûter récréatif</p> <p>Baguette viennoise aux fruits secs <sup>5-6</sup></p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Goûter récréatif</p> <p>Baguette <sup>5</sup></p> <p>Emmental <sup>6</sup></p>	<p>Goûter récréatif</p> <p>Baguette viennoise aux pépites de chocolat <sup>5-6</sup></p> <p>Fruit de saison</p>

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

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



### 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/>