

MENUS ECOLES MATERNELLES du 31 MARS au 11 AVRIL 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 31 mars 2025	mardi 1 avril 2025	mercredi 2 avril 2025	jeudi 3 avril 2025	vendredi 4 avril 2025
<p>Jambon de porc ou Jambon de dinde</p> <p>Lentilles vertes à l'orientale</p> <p>Petit suisse nature 6</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade verte vinaigrette 9-14</p> <p>Paupiette de poisson aux poireaux 2-5-6-10-11</p> <p>Farfalles 5-6</p> <p>Yaourt à la vergeoise 6</p>	<p>Quiche aux légumes 2-5-6-10</p> <p>Coulommiers 6</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Sauté de poulet au citron</p> <p>Haricots verts 6</p> <p>Gouda 6</p> <p>Tarte Normande 3-5-6-10</p>	<p>Carottes râpées à la menthe 9-14</p> <p>Pavé de blé au Cantal 5-6</p> <p>Petits pois aux oignons</p> <p>Crème vanille 6</p>
<p>Baguette viennoise 5-6-10</p> <p>Confiture d'abricot</p> <p>Jus d'orange</p>	<p>Baguette aux céréales 5</p> <p>Pâte à tartiner 3-6-13</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Cake nature 5-6-10</p> <p>Jus de pomme</p>	<p>Baguette 5</p> <p>Gelée de groseilles</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Baguette viennoise aux fruits secs 5-6</p> <p>Fromage blanc 6</p>

lundi 7 avril 2025	mardi 8 avril 2025	mercredi 9 avril 2025	jeudi 10 avril 2025	vendredi 11 avril 2025
<p>Coquillettes à la Volognaise 5-6</p> <p>Saint Nectaire 6</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Thiebou Guinar 2-9-14</p> <p>Yaourt mixé fraise 6</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Maïs vinaigrette 9-14</p> <p>Eglefin au citron 6-11</p> <p>Poêlée paysanne</p> <p>Crème chocolat 6</p>	<p>Betteraves vinaigrette 9-14</p> <p>Nuggets de blé et crème onctueuse 5-6-10</p> <p>Epinards au fromage frais ail et fines herbes 6</p> <p>Fromage blanc au miel 6</p>	<p>Boulettes de bœuf à la tomate 5</p> <p>Semoule 5</p> <p>Plateau de fromages 6</p> <p>Corbeille de fruits</p>
<p>Baguette aux céréales 5</p> <p>Gelée de groseilles</p> <p>Jus de pomme</p>	<p>Baguette viennoise 5-6-10</p> <p>Pâte à tartiner 3-6-13</p> <p>Lait 6</p>	<p>Baguette viennoise aux pépites de chocolat 5-6</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Baguette viennoise aux fruits secs 5-6</p> <p>Yaourt à boire arôme fraise 6</p>	<p>Cake nature 5-6-10</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/>