

MENUS ECOLES MATERNELLES du 28 AVRIL au 9 MAI 2025

lundi 28 avril 2025	mardi 29 avril 2025	mercredi 30 avril 2025	jeudi 1 mai 2025	vendredi 2 mai 2025
<p>Macaronis à la Catalane ⁵⁻¹¹</p> <p>Vache Qui Rit ⁶</p> <p>Compote pomme-abricot</p>	<p>Taboulé ⁵</p> <p>Sauté de bœuf mironton ²⁻⁵⁻¹⁴</p> <p>Petits pois aux oignons</p> <p>Fromage blanc au coulis de fruits rouges ⁶</p>	<p>Tortillas ⁶⁻¹⁰</p> <p>Emmental ⁶</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Féried</p>	<p>CoCo RiTON Pavé de blé au Cantal ⁵⁻⁶</p> <p>Brocolis ⁶</p> <p>Yaourt saveur framboise ⁶</p> <p>Fruit de saison</p>
<p>Goûter récréatif</p> <p>Baguette viennoise aux pépites de chocolat ⁵⁻⁶</p> <p>Lait ⁶</p>	<p>Goûter récréatif</p> <p>Baguette viennoise ⁵⁻⁶⁻¹⁰</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>Compote pomme-banane</p>	<p>Goûter récréatif</p>	<p>Goûter récréatif</p> <p>Barre marbrée ⁵⁻¹⁰</p> <p>Jus de pomme</p>

lundi 5 mai 2025	mardi 6 mai 2025	mercredi 7 mai 2025	jeudi 8 mai 2025	vendredi 9 mai 2025
<p>Merguez aux herbes de Provence ⁵</p> <p>Lentilles vertes à l'orientale</p> <p>Cantal jeune ⁶</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Carottes râpées à la coriandre ⁹⁻¹⁴</p> <p>Chili Sin carne ⁵</p> <p>Riz</p> <p>Yaourt à la confiture de fraise ⁶</p>	<p>Escalope de dinde Masala ⁶</p> <p>Haricots verts ⁶</p> <p>Petit suisse nature ⁶</p> <p>Eclair au chocolat ⁵⁻⁶⁻¹⁰⁻¹³</p>	<p>Féried</p>	<p>Cabillaud à la Provençale ¹¹</p> <p>Fusillis 3 couleurs ⁵⁻⁶</p> <p>Fromage blanc ⁶</p> <p>Fruit de saison</p>
<p>Goûter récréatif</p> <p>Baguette viennoise ⁵⁻⁶⁻¹⁰</p> <p>Confiture d'abricot</p> <p>Compote pomme</p>	<p>Goûter récréatif</p> <p>Baguette ⁵</p> <p>Pâte à tartiner ³⁻⁶⁻¹³</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Goûter récréatif</p> <p>Baguette viennoise aux pépites de chocolat ⁵⁻⁶</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Goûter récréatif</p>	<p>Goûter récréatif</p> <p>Cake nature ⁵⁻⁶⁻¹⁰</p> <p>Lait ⁶</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



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

- 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.