

MENUS ECOLE MATERNELLE BAUDELAIRE du 12 au 23 MAI 2025

lundi 12 mai 2025	mardi 13 mai 2025	mercredi 14 mai 2025	jeudi 15 mai 2025	vendredi 16 mai 2025
<p>Nuggets de poulet et crème onctueuse ⁵⁻⁶⁻¹⁰ <i>ou Nuggets de blé au Cantal et crème onctueuse</i> ⁵⁻⁶⁻¹⁰</p> <p>Chou-fleur ⁶</p> <p>Saint Nectaire ⁶</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade verte vinaigrette ⁹⁻¹⁴</p> <p>Hachis Parmentier végétal ⁵⁻⁶</p> <p>Fromage blanc au miel ⁶</p>	<p>Eglefin aigre doux ⁵⁻¹¹⁻¹³ <i>ou Galette de pois et blé</i> ⁵</p> <p>Purée de carottes-panais ⁶</p> <p>Gouda ⁶</p> <p>Tarte Normande ⁵⁻⁶⁻¹⁰</p>	<p>Œufs durs mayonnaise ⁹⁻¹⁰</p> <p>Curvi Rigati à la Mexicaine ²⁻⁵⁻⁶</p> <p>Crème vanille ⁶</p>	<p>Chou blanc vinaigrette asiatique ⁵⁻¹³</p> <p>Sauté de porc asiatique ⁵⁻¹³ <i>ou Emincé de pois asiatique</i> ⁵⁻¹³</p> <p>Riz Basmati ⁶</p> <p>Yaourt coco ⁶</p>
<p>Baguette viennoise aux pépites de chocolat ⁵⁻⁶</p> <p>Jus d'orange</p>	<p>Baguette viennoise ⁵⁻⁶⁻¹⁰</p> <p>Gelée de groseille</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Barre marbrée ⁵⁻¹⁰</p> <p>Compote pomme</p>	<p>Baguette viennoise aux fruits secs ⁵⁻⁶</p> <p>Yaourt ⁶</p>	<p>Baguette aux céréales ⁵</p> <p>Miel</p> <p>Fruit de saison</p>

lundi 19 mai 2025	mardi 20 mai 2025	mercredi 21 mai 2025	jeudi 22 mai 2025	vendredi 23 mai 2025
<p>Maïs vinaigrette ⁹⁻¹⁴</p> <p>Filet de colin pané ⁵⁻¹¹ <i>ou Pavé croustillant Emmental-Cantal</i> ⁵⁻⁶</p> <p>Purée de céleri ²⁻⁶</p> <p>Yaourt à la confiture de fraise ⁶</p>	<p>Sauté de veau au curry ⁹ <i>ou Boulettes de pois chiches</i> ²⁻⁵⁻⁹⁻¹³</p> <p>Riz aux légumes ¹³</p> <p>Camembert ⁶</p> <p>Salade de fruits frais</p>	<p>Lasagnes à la Volognaise ⁵⁻⁶</p> <p>Fromage blanc ⁶</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade verte vinaigrette ⁹⁻¹⁴</p> <p>Saucisses de volaille ⁵ <i>ou Galette de pois et blé</i> ⁵</p> <p>Duo carottes et pommes de terre ⁶</p> <p>Crème chocolat ⁶</p>	<p>Emincé de pois basquaise</p> <p>Petits pois ⁶</p> <p>Petit suisse aux fruits ⁶</p> <p>Crêpe sucrée ⁵⁻⁶⁻¹⁰</p>
<p>Baguette viennoise ⁵⁻⁶⁻¹⁰</p> <p>Pâte à tartiner ³⁻⁶⁻¹³</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Baguette ⁵</p> <p>Edam ⁶</p>	<p>Cake ⁵⁻⁶⁻¹⁰</p> <p>Jus de pomme</p>	<p>Baguette aux céréales ⁵</p> <p>Confiture d'abricot</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Baguette viennoise aux pépites de chocolat ⁵⁻⁶</p> <p>Compote pomme</p>

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

Fruits à coque 3	Arachide 1	Céleri 2
Lait 6	Crustacés 4	Gluten 5
Moutarde 9	Lupin 7	Mollusques 8
Sésame 12	Œuf 10	Poisson 11
	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/>