

MENUS ECOLES MATERNELLES du 26 MAI au 6 JUIN 2025

lundi 26 mai 2025	mardi 27 mai 2025	mercredi 28 mai 2025	jeudi 29 mai 2025	vendredi 30 mai 2025
<p>Coquillettes à la Volognaise ⁵⁻⁶ </p> <p>Tomme noire ⁶ </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Taboulé ⁵ </p> <p>Sauté de poulet à la Dijonnaise ⁶⁻⁹⁻¹⁴ </p> <p>Haricots verts ⁶ </p> <p>Fromage blanc au coulis mangue-abricot ⁶ </p>	<p>Colombo de poisson ⁹⁻¹¹ </p> <p>Blé ⁵⁻⁶ </p> <p>Yaourt saveur citron ⁶ </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Férié</p>	<p>Ecoles fermées</p>
<p>Baguette viennoise ⁵⁻⁶⁻¹⁰ </p> <p>Gelée de groseilles </p> <p>Compote pomme-banane </p>	<p>Baguette viennoise aux pépites de chocolat ⁵⁻⁶ </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Cake nature ⁵⁻⁶⁻¹⁰ </p> <p>Lait ⁶ </p>	<p></p>	<p></p>

lundi 2 juin 2025	mardi 3 juin 2025	mercredi 4 juin 2025	jeudi 5 juin 2025	vendredi 6 juin 2025
<p>Boulettes de pois chiche à la tomate </p> <p>Boulgour ⁵⁻⁶ </p> <p>Brie ⁶ </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Salade verte vinaigrette ⁹⁻¹⁴ </p> <p>Escalope de dinde </p> <p>Tandoori ⁶ </p> <p>Pépinettes aux légumes ⁵ </p> <p>Yaourt au miel ⁶ </p>	<p>Omelette au fromage ⁶⁻¹⁰ </p> <p>Brocolis ⁶ </p> <p>Petit suisse aux fruits ⁶ </p> <p>Tarte aux pommes ⁵⁻⁶ </p>	<p>Betteraves à la ciboulette ⁹⁻¹⁴ </p> <p>Filet de colin meunière ⁵⁻¹¹ </p> <p>Carottes persillées ⁶ </p> <p>Crème vanille ⁶ </p>	<p>Goulash de boeuf ¹⁴ </p> <p>Pommes de terre au four ⁶ </p> <p>Fromage blanc ⁶ </p> <p>Fruit de saison </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>Baguette viennoise aux pépites de chocolat ⁵⁻⁶ </p> <p>Compote pomme-poire </p>	<p>Baguette ⁵ </p> <p>Edam ⁶ </p>	<p>Cake nature ⁵⁻⁶⁻¹⁰ </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/>