

# MENUS ECOLES MATERNELLES du 9 au 20 JUIN 2025

lundi 9 juin 2025	mardi 10 juin 2025	mercredi 11 juin 2025	jeudi 12 juin 2025	vendredi 13 juin 2025
<b>Férié</b>	<p style="text-align: center;">Cabillaud à l'oseille <sup>6-11</sup> </p> <p style="text-align: center;">Blé <sup>5-6</sup> </p> <p style="text-align: center;"> Coulommiers <sup>6</sup> </p> <p style="text-align: center;"> Fruit de saison </p>	<p style="text-align: center;">Chili Sin carne <sup>2</sup> </p> <p style="text-align: center;">Riz </p> <p style="text-align: center;"> Emmental <sup>6</sup> </p> <p style="text-align: center;">Compote pomme </p>	<p style="text-align: center;">Couscous Poulet <sup>2-5-9</sup> </p> <p style="text-align: center;">Yaourt au sucre de canne <sup>6</sup> </p> <p style="text-align: center;"> Melon </p>	<p style="text-align: center;">Concombres à la menthe <sup>9-14</sup> </p> <p style="text-align: center;">Nuggets de blé au Cantal et crème onctueuse <sup>5-6-10</sup> </p> <p style="text-align: center;">Epinards au fromage frais ail et fines herbes <sup>6</sup> </p> <p style="text-align: center;">Crème caramel <sup>6</sup> </p>
<b>Goûter récréatif</b>	<p style="text-align: center;"><b>Goûter récréatif</b></p> <p style="text-align: center;">Baguette viennoise <sup>5-6-10</sup> </p> <p style="text-align: center;">Gelée de groseilles</p> <p style="text-align: center;">Compote pomme-banane </p>	<b>Goûter</b>	<b>Goûter récréatif</b>	<b>Goûter récréatif</b>
	<p style="text-align: center;">Barre marbrée <sup>5-10</sup> </p> <p style="text-align: center;">Fruit de saison </p>	<p style="text-align: center;">Baguette <sup>5</sup> </p> <p style="text-align: center;">Miel </p> <p style="text-align: center;">Lait <sup>6</sup> </p>	<p style="text-align: center;">Baguette viennoise aux pépites de chocolat <sup>5-6</sup> </p> <p style="text-align: center;">Fruit de saison </p>	

lundi 16 juin 2025	mardi 17 juin 2025	mercredi 18 juin 2025	jeudi 19 juin 2025	vendredi 20 juin 2025
<p style="text-align: center;">Eglefin au citron <sup>6-11</sup> </p> <p style="text-align: center;">Coquillettes à la tomate <sup>5</sup> </p> <p style="text-align: center;"> Cantal jeune <sup>6</sup> </p> <p style="text-align: center;"> Fruit de saison </p>	<p style="text-align: center;">Saucisse de volaille aux herbes de Provence </p> <p style="text-align: center;">Haricots blancs, carottes et ail </p> <p style="text-align: center;">Yaourt mixé fraise <sup>6</sup> </p> <p style="text-align: center;"> Salade de fruits frais </p>	<p style="text-align: center;">Salade verte vinaigrette <sup>9-14</sup> </p> <p style="text-align: center;">Quiche au Coulommiers <sup>5-6-10</sup> </p> <p style="text-align: center;"> Petit suisse nature <sup>6</sup> </p> <p style="text-align: center;">Tarte Normande <sup>5-6-10</sup> </p>	<p style="text-align: center;">Sauté de veau charcutière <sup>14</sup> </p> <p style="text-align: center;">Printanière de légumes </p> <p style="text-align: center;"> Camembert <sup>6</sup> </p> <p style="text-align: center;">Crêpe sucrée <sup>5-6-10</sup> </p>	<p style="text-align: center;">Œuf dur mayonnaise <sup>9-10</sup> </p> <p style="text-align: center;"> Dahl de lentilles <sup>9</sup> </p> <p style="text-align: center;">Riz Basmati <sup>6</sup> </p> <p style="text-align: center;">Fromage blanc au coulis de mangue-abricot <sup>6</sup> </p>
<b>Goûter récréatif</b>	<b>Goûter récréatif</b>	<b>Goûter</b>	<b>Goûter récréatif</b>	<b>Goûter récréatif</b>
<p style="text-align: center;">Baguette viennoise <sup>5-6-10</sup> </p> <p style="text-align: center;">Gelée de groseilles</p> <p style="text-align: center;">Compote pomme </p>	<p style="text-align: center;">Barre marbrée <sup>5-10</sup> </p> <p style="text-align: center;">Yaourt à boire arôme fraise <sup>6</sup> </p>	<p style="text-align: center;">Baguette viennoise aux pépites de chocolat <sup>5-6</sup> </p> <p style="text-align: center;">Fruit de saison </p>	<p style="text-align: center;">Baguette aux céréales <sup>5</sup> </p> <p style="text-align: center;">Miel </p> <p style="text-align: center;">Fruit de saison </p>	<p style="text-align: center;">Baguette <sup>5</sup> </p> <p style="text-align: center;">Pâte à tartiner <sup>3-6-13</sup> </p> <p style="text-align: center;">Jus de pomme</p>

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

<b>Fruits à coque</b> <span style="color: red;">3</span>	<b>Arachide</b> <span style="color: red;">1</span>	<b>Céleri</b> <span style="color: red;">2</span>
<b>Lait</b> <span style="color: red;">6</span>	<b>Crustacés</b> <span style="color: red;">4</span>	<b>Gluten</b> <span style="color: red;">5</span>
<b>Moutarde</b> <span style="color: red;">9</span>	<b>Lupin</b> <span style="color: red;">7</span>	<b>Mollusques</b> <span style="color: red;">8</span>
<b>Sésame</b> <span style="color: red;">12</span>	<b>Œuf</b> <span style="color: red;">10</span>	<b>Poisson</b> <span style="color: red;">11</span>
	<b>Soja</b> <span style="color: red;">13</span>	<b>Sulfites</b> <span style="color: red;">14</span>



### 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/>