

# MENUS ECOLES MATERNELLES du 23 JUIN au 4 JUILLET 2025

lundi 23 juin 2025	mardi 24 juin 2025	mercredi 25 juin 2025	jeudi 26 juin 2025	vendredi 27 juin 2025
Tajine de pois aux fruits secs <sup>14</sup> Semoule <sup>5</sup> Emmental <sup>6</sup> Melon Baguette viennoise aux pépites de chocolat <sup>5-6</sup> Jus d'orange	Escalope de dinde forestière <sup>6</sup> Purée de céleri <sup>2-6</sup> Brie <sup>6</sup> Compote pomme-abricot Baguette viennoise <sup>5-6-10</sup> Gelée de groseilles Lait <sup>6</sup>	Tomate, Féta <sup>6-9-14</sup> Moussaka végétarienne <sup>5-6</sup> Riz <sup>2-6</sup> Yaourt à la Grecque <sup>6</sup> Cake nature <sup>5-6-10</sup> Jus de pomme	Cabillaud aux poireaux <sup>2-6-11</sup> Trio de légumes <sup>6</sup> Fromage blanc <sup>6</sup> Moelleux au chocolat <sup>10</sup> Baguette aux céréales <sup>5</sup> Miel Fruit de saison	Concombres vinaigrette <sup>9-14</sup> Jambon de porc ou Jambon de dinde Pommes de terre au four <sup>6</sup> Flan vanille nappé caramel <sup>6</sup> Baguette <sup>5</sup> Emmental <sup>6</sup>

lundi 30 juin 2025	mardi 1 juillet 2025	mercredi 2 juillet 2025	jeudi 3 juillet 2025	vendredi 4 juillet 2025
Tomates au basilic <sup>9-14</sup> Filet de colin pané <sup>5-11</sup> Poêlée paysanne Fromage blanc au miel <sup>6</sup> Baguette aux céréales <sup>5</sup> Pâte à tartiner <sup>3-6-13</sup> Jus de pomme	Cuisse de poulet miel et paprika Purée de courgettes <sup>6</sup> Saint Nectaire <sup>6</sup> Fruit de saison Cake nature <sup>5-6-10</sup> Yaourt nature <sup>6</sup>	Salade verte vinaigrette <sup>9-14</sup> Pizza aux légumes <sup>5-6</sup> Petit suisse aux fruits <sup>6</sup> Compote pomme Barre marbrée <sup>5-10</sup> Fruit de saison	Salade estivale : pâtes, tomates, concombres, maïs, œufs durs <sup>5-9-10-14</sup> Yaourt saveur citron <sup>6</sup> Fruit de saison Baguette viennoise <sup>5-6-10</sup> Confiture de fraise Lait <sup>6</sup>	Boulettes de bœuf à la tomate <sup>5</sup> Semoule <sup>5</sup> Plateau de fromages <sup>6</sup> Corbeille de fruits Baguette viennoise aux pépites de chocolat <sup>5-6</sup> Fruit de saison

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

	<b>Arachide</b> <sup>1</sup>	<b>Céleri</b> <sup>2</sup>
<b>Fruits à coque</b> <sup>3</sup>	<b>Crustacés</b> <sup>4</sup>	<b>Gluten</b> <sup>5</sup>
<b>Lait</b> <sup>6</sup>	<b>Lupin</b> <sup>7</sup>	<b>Mollusques</b> <sup>8</sup>
<b>Moutarde</b> <sup>9</sup>	<b>Œuf</b> <sup>10</sup>	<b>Poisson</b> <sup>11</sup>
<b>Sésame</b> <sup>12</sup>	<b>Soja</b> <sup>13</sup>	<b>Sulfites</b> <sup>14</sup>



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.	