

MENUS école élémentaire BAUDELAIRE 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
<p>Tajine de pois aux fruits secs ¹⁴ </p> <p>Semoule ⁵ </p> <p>Emmental ⁶ ou Coulommiers ⁶ </p> <p>Melon ⁵ ou Pastèque </p> <p>Pain de campagne ⁵ </p>	<p>Escalope de dinde forestière ⁶ </p> <p>ou Palet à la carotte ⁵ </p> <p>Purée de céleri ²⁻⁶ </p> <p>Brie ⁶ ou Gouda ⁶ </p> <p>Compote pomme-abricot ou Compote pomme </p> <p>Baguette ⁵ </p>	<p>Tomates et Fêta ⁶⁻⁹⁻¹⁴ </p> <p>Moussaka végétarienne ⁵⁻⁶ </p> <p>Riz ²⁻⁶ </p> <p>Yaourt à la Grecque ⁶ </p> <p>Baguette ⁵ </p>	<p>Cabillaud aux poireaux ²⁻⁶⁻¹¹ </p> <p>ou Galette de pois et blé ⁵ </p> <p>Trio de légumes ⁶ </p> <p>Fromage blanc ou Yaourt nature ⁶ </p> <p>Moelleux au chocolat ¹⁰ </p> <p>Baguette ⁵ </p>	<p>Concombre vinaigrette ⁹⁻¹⁴ </p> <p>ou Salade verte vinaigrette ⁹⁻¹⁴ </p> <p>Jambon de porc ou Hachis Parmentier végétal ⁵⁻⁶ </p> <p>Pommes de terre au four ⁶ </p> <p>Flan vanille nappé caramel ou Crème chocolat ⁶ </p> <p>Pain de campagne ⁵ </p>

lundi 30 juin 2025	mardi 1 juillet 2025	mercredi 2 juillet 2025	jeudi 3 juillet 2025	vendredi 4 juillet 2025
<p>Tomates au basilic ⁹⁻¹⁴ ou Courgettes râpées ⁹⁻¹⁴ </p> <p>Filet de colin pané ou Pané croustillant ⁵⁻¹¹ </p> <p>Emmental-Cantal ⁵⁻⁶ </p> <p>Poêlée paysanne </p> <p>Fromage blanc au miel ou Fromage blanc à la confiture d'abricot ⁶ </p> <p>Baguette ⁵ </p>	<p>Cuisse de poulet miel et paprika ou Omelette à la ciboulette ⁶⁻¹⁰ </p> <p>Purée de courgettes ⁶ </p> <p>Saint Nectaire ⁶ ou Tomme noire ⁶ </p> <p>Corbeille de fruits </p> <p>Baguette ⁵ </p>	<p>Salade verte vinaigrette ⁹⁻¹⁴ ou Concombres vinaigrette ⁹⁻¹⁴ </p> <p>Pizza aux légumes ⁵⁻⁶ </p> <p>Petit suisse aux fruits ou Yaourt mixé fraise ⁶ </p> <p>Compote pomme ou Compote pomme-banane </p>	<p>Salade estivale : pâtes, tomates, concombres, maïs, œufs durs ⁵⁻⁹⁻¹⁰⁻¹⁴ </p> <p>Yaourt saveur citron ⁶ ou Yaourt mixé pêche ⁶ </p> <p>Corbeille de fruits </p> <p>Pain de campagne ⁵ </p>	<p>Boulettes de bœuf à la tomate ⁵ ou Boulettes de pois chiches à la tomate </p> <p>Semoule ⁵ </p> <p>Plateau de fromages ⁶ </p> <p>Corbeille de fruits </p> <p>Pain de campagne ⁵ </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

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.



GOÛTERS DU MERCREDI

mercredi 25 juin 2025

Cake nature ⁵⁻⁶⁻¹⁰

Jus de pomme

mercredi 2 juillet 2025

Barre marbrée ⁵⁻¹⁰

Fruit de saison