

MENUS ECOLE MATERNELLE 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
Tajine de pois aux fruits secs ¹⁴  Semoule ⁵  Emmental ⁶  Melon   Baguette viennoise aux pépites de chocolat ⁵⁻⁶  Jus d'orange <i>Goûter récréatif</i>	Escalope de dinde forestière ⁶  <i>ou Palet à la carotte</i> ⁵  Purée de céleri ²⁻⁶  Brie ⁶  Compote pomme-abricot  Baguette viennoise ⁵⁻⁶⁻¹⁰  Gelée de groseilles Lait ⁶  <i>Goûter récréatif</i>	Tomate, Féta ⁶⁻⁹⁻¹⁴   Moussaka végétarienne ⁵⁻⁶  Riz ²⁻⁶  Yaourt à la Grecque ⁶  Cake nature ⁵⁻⁶⁻¹⁰  Jus de pomme <i>Goûter récréatif</i>	Cabillaud aux poireaux ²⁻⁶⁻¹¹  <i>ou Galette de pois et blé</i> ⁵  Trio de légumes ⁶  Fromage blanc ⁶  Moelleux au chocolat ¹⁰  Baguette aux céréales ⁵  Miel  Fruit de saison  <i>Goûter récréatif</i>	Concombres vinaigrette ⁹⁻¹⁴   Jambon de porc  <i>ou Hachis Parmentier végétal</i> ⁵⁻⁶  Pommes de terre au four ⁶  Flan vanille nappé caramel ⁶  Baguette ⁵  Emmental ⁶  <i>Goûter récréatif</i>

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

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

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