

# MENUS ECOLE MAURICE BAUDELAIRE du 1er au 12 SEPTEMBRE 2025

lundi 1 septembre 2025	mardi 2 septembre 2025	mercredi 3 septembre 2025	jeudi 4 septembre 2025	vendredi 5 septembre 2025
<p> Pastèque </p> <p>Coquillettes à la Volognaise <sup>5-6</sup> </p> <p>Crème chocolat <sup>6</sup> </p>	<p>Colombo de poisson <sup>9-11</sup>  <i>ou Palet à la carotte</i> </p> <p>Riz <sup>2-6</sup> </p> <p> Saint Nectaire <sup>6</sup> </p> <p> Fruit de saison </p>	<p>Sauté de bœuf mironton <sup>5</sup>  <i>ou Boulettes de lentilles façon mironton</i> <sup>5</sup> </p> <p>Carottes persillées <sup>6</sup> </p> <p>Yaourt saveur citron <sup>6</sup> </p> <p>Tarte aux pommes <sup>5-6</sup> </p>	<p>Tomates au basilic <sup>9-14</sup> </p> <p>Nuggets de poulet  <i>ou Nuggets de blé au Cantal</i> <sup>5-6-10</sup> </p> <p>Petits pois <sup>6</sup> </p> <p>Fromage blanc à la confiture de fraise <sup>6</sup> </p>	<p>Gratin de courgettes et pommes de terre <sup>5-6</sup> </p> <p> Gouda <sup>6</sup> </p> <p>Compote pomme-banane </p>
<p>Baguette viennoise <sup>5-6-10</sup> </p> <p> Confiture d'abricot</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Baguette viennoise aux pépites de chocolat <sup>5-6-10</sup> </p> <p>Fromage blanc <sup>6</sup> </p>	<p>Barre marbrée <sup>5-10</sup> </p> <p> Compote pomme </p>	<p>Baguette aux céréales <sup>5</sup> </p> <p> Gelée de groseilles</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Baguette <sup>5</sup> </p> <p>Miel </p> <p>Fruit de saison </p>

lundi 8 septembre 2025	mardi 9 septembre 2025	mercredi 10 septembre 2025	jeudi 11 septembre 2025	vendredi 12 septembre 2025
<p>Filet de colin pané <sup>5-11</sup>  <i>ou Pavé croustillant</i> </p> <p>Emmental-Cantal <sup>5-6</sup> </p> <p>Purée de carottes <sup>6</sup> </p> <p> Emmental <sup>6</sup> </p> <p>Moelleux au chocolat <sup>10</sup> </p>	<p>Chili de légumes et Boulgour <sup>5-6</sup> </p> <p> Fromage blanc <sup>6</sup> </p> <p> Salade de fruits frais </p>	<p>Salade verte vinaigrette <sup>9-14</sup> </p> <p>Pizza aux légumes <sup>5-6</sup> </p> <p> Petit suisse nature <sup>6</sup> </p> <p>Compote pomme-poire </p>	<p>Taboulé <sup>5</sup> </p> <p>Boulettes de bœuf  <i>ou Boulettes de fruit du Jacquier</i> <sup>5-6-9-14</sup> </p> <p>Haricots verts <sup>6</sup> </p> <p>Yaourt à la vergeoise <sup>6</sup> </p>	<p>Poulet Yassa <sup>9-14</sup>  <i>ou Galette de pois et blé</i> <sup>5</sup> </p> <p>Riz Basmati <sup>6</sup> </p> <p> Brie <sup>6</sup> </p> <p> Fruit de saison </p>
<p>Baguette <sup>5</sup> </p> <p>Miel </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Baguette aux céréales <sup>5</sup> </p> <p> Confiture de fraise</p> <p>Lait <sup>6</sup> </p>	<p>Cake <sup>5-6-10</sup> </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Baguette viennoise <sup>5-6-10</sup> </p> <p> Gelée de groseilles</p> <p>Lait <sup>6</sup> </p>	<p>Baguette viennoise aux pépites de chocolat <sup>5-6</sup> </p> <p> Yaourt à boire arôme fraise <sup>6</sup> </p>

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

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



### 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/>