

# MENUS ECOLE MATERNELLE BAUDELAIRE du 29 SEPTEMBRE au 10 OCTOBRE 2025

lundi 29 septembre 2025	mardi 30 septembre 2025	mercredi 1 octobre 2025	jeudi 2 octobre 2025	vendredi 3 octobre 2025
Blanquette de dinde <sup>5-6</sup> <i>ou Palet à la carotte</i> <sup>5</sup> Chou-fleur <sup>6</sup> Gouda <sup>6</sup> Cake nature <sup>5-6-10</sup>	Curvi Rigati à la Mexicaine <sup>2-5-6</sup> Brie <sup>6</sup> Fruit de saison	Betteraves vinaigrette <sup>9-14</sup> Filet de colin meunière <sup>5-11</sup> <i>ou Pavé croustillant Emmental-Cantal</i> <sup>5-6-10</sup> Haricots verts Crème caramel <sup>6</sup>	Steak haché à l'échalote <i>ou Hachis Parmentier végétal</i> <sup>5-6</sup> Purée de pommes de terre <sup>6</sup> Yaourt nature <sup>6</sup> Fruit de saison	Carottes râpées <sup>9-14</sup> Emincé de pois à la sauce tomate Riz <sup>2-6</sup> Fromage blanc à la confiture d'abricot <sup>6</sup>
Baguette viennoise <sup>5-6-10</sup> Gelée de groseilles Fruit de saison	Baguette viennoise aux pépites de chocolat <sup>5-6</sup> Yaourt à boire arôme fraise <sup>6</sup>	Baguette viennoise <sup>5-6-10</sup> Barre de chocolat au lait <sup>6</sup> Fruit de saison	Baguette aux céréales <sup>5</sup> Miel Jus d'orange	Baguette viennoise aux pépites de chocolat <sup>5-6</sup> Fruit de saison

lundi 6 octobre 2025	mardi 7 octobre 2025	mercredi 8 octobre 2025	jeudi 9 octobre 2025	vendredi 10 octobre 2025
Filet de cabillaud aux poireaux <sup>2-6-11</sup> <i>ou Omelette à la ciboulette</i> <sup>6-10</sup> Tortis 3 couleurs <sup>5-6</sup> Yaourt saveur citron <sup>6</sup> Fruit de saison	Escalope de dinde Tandoori <sup>6</sup> <i>ou Boulettes de fruit du Jacquier Tandoori</i> <sup>5-6</sup> Lentilles vertes Petit suisse nature <sup>6</sup> Fruit de saison	Salade verte vinaigrette <sup>9-14</sup> Quiche aux légumes <sup>2-5-6-10</sup> Crème chocolat <sup>6</sup>	Hachis Parmentier Butternut aux pois <sup>5-6</sup> Fromage blanc <sup>6</sup> Salade de fruits frais à la noix de coco	Maïs vinaigrette <sup>9-14</sup> Goulash de bœuf <sup>14</sup> <i>ou Palet à la carotte</i> <sup>5</sup> Pommes de terre au four <sup>6</sup> Yaourt au miel <sup>6</sup>
Baguette viennoise aux pépites de chocolat <sup>5-6</sup> Jus de pomme	Baguette viennoise <sup>5-6-10</sup> Pâte à tartiner <sup>3-6-13</sup> Lait <sup>6</sup>	Cake nature <sup>5-6-10</sup> Fruit de saison	Baguette viennoise <sup>5-6-10</sup> Confiture de fraise Lait <sup>6</sup>	Baguette aux céréales <sup>5</sup> Gelée de groseilles Fruit de saison

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



## 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/>