

MENUS ECOLE MATERNELLE BAUDELAIRE du 13 au 17 OCTOBRE 2025

lundi 13 octobre 2025	mardi 14 octobre 2025	mercredi 15 octobre 2025	jeudi 16 octobre 2025	vendredi 17 octobre 2025
Œuf dur mayonnaise ⁹⁻¹⁰  Gratin pommes de terre, champignons, mozzarella ⁶  Crème vanille ⁶ 	Carottes râpées ⁹⁻¹⁴  Tajine dinde aux fruits secs ¹⁴  ou Carré boulgour, épeautre aux légumes ²⁻⁵  Semoule ⁵  Fromage blanc au coulis de fruits rouges ⁶ 	Filet de cabillaud au citron ⁶⁻¹¹  ou Omelette à la ciboulette ⁶⁻¹⁰  Poêlée paysanne   Camembert ⁶  Tarte Normande ⁵⁻⁶⁻¹⁰ 	Pavé croustillant Emmental-Cantal ⁵⁻⁶⁻¹⁰  Epinards au fromage frais ail et fines herbes ⁶   Tomme noire ⁶  Fruit de saison 	Boulettes de bœuf à la tomate ⁵  ou Boulettes de lentilles à la tomate ⁵  Coquillettes ⁵⁻⁶   Plateau de fromages ⁶   Corbeille de fruits 
Baguette viennoise ⁵⁻⁶⁻¹⁰  Confiture de fraise  Fruit de saison 	Baguette ⁵  Pâte à tartiner ³⁻⁶⁻¹³  Fruit de saison 	Baguette aux céréales ⁵  Barre de chocolat au lait ⁶  Fruit de saison 	Baguette viennoise aux pépites de chocolat ⁵⁻⁶  Fromage blanc ⁶ 	Barre marbrée ⁵⁻¹⁰  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

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. 