

MENUS ECOLE MAUDELAIRE du 3 au 14 NOVEMBRE 2025

lundi 3 novembre 2025	mardi 4 novembre 2025	mercredi 5 novembre 2025	jeudi 6 novembre 2025	vendredi 7 novembre 2025
Dahl de lentilles ⁹  Riz Basmati ⁶   Vache Qui Rit ⁶  Compote pomme-abricot  Baguette viennoise aux pépites de chocolat ⁵⁻⁶   Lait ⁶ 	Filet de colin aigre doux ⁵⁻¹¹⁻¹³  ou Omelette à la ciboulette ⁶⁻¹⁰  Tortis 3 couleurs ⁵⁻⁶   Camembert ⁶   Fruit de saison  Baguette aux céréales ⁵   Miel  Jus de pomme 	Bouillon de légumes aux vermicelles ²⁻⁵  Saucisse de volaille aux herbes de Provence ou Mini carré seitan ⁵⁻⁶  Chou-fleur persillé ⁶  Crème chocolat ⁶  Cake nature ⁵⁻⁶⁻¹⁰  Fruit de saison 	Sauté de bœuf mironton ⁵  ou Boulettes de lentilles façon mironton ⁵  Pommes de terre aux oignons   Saint Nectaire ⁶   Fruit de saison  Baguette viennoise aux pépites de chocolat ⁵⁻⁶   Yaourt à boire arôme fraise ⁶ 	Betteraves à la ciboulette ⁹⁻¹⁴  Nuggets de blé au Cantal avec crème onctueuse ⁵⁻⁶⁻¹⁰  Haricots verts ⁶  Fromage blanc au coulis de fruits rouges ⁶  Baguette viennoise ⁵⁻⁶⁻¹⁰   Pâte à tartiner ³⁻⁶⁻¹³  Fruit de saison 

lundi 10 novembre 2025	mardi 11 novembre 2025	mercredi 12 novembre 2025	jeudi 13 novembre 2025	vendredi 14 novembre 2025
Chili de légumes et Boulgour ⁵⁻⁶   Petit suisse nature ⁶   Fruit de saison  Baguette viennoise aux pépites de chocolat ⁵⁻⁶   Compote pomme 	Férié	Omelette à la ciboulette ⁶⁻¹⁰  Pommes de terre au four ⁶   Cantal jeune ⁶   Fruit de saison  Baguette viennoise ⁵⁻⁶⁻¹⁰   Barre de chocolat au lait ⁶  Lait ⁶ 	Taboulé ⁵  Colombo de poisson ou Colombo de pépites de linots ⁹⁻¹¹  Trio de légumes ⁶  Yaourt à la confiture de fraise ⁶  Baguette aux céréales ⁵   Miel  Fruit de saison 	Carottes râpées à l'orange ⁹⁻¹⁴  Sauté de poulet au pruneaux ou Palet à la carotte ⁵  Petits pois ⁶  Flan vanille nappé caramel ⁶  Baguette ⁵   Confiture de fraise  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	Crustacés	4	Gluten	5
Lait	Lupin	7	Mollusques	8
Moutarde	Œuf	10	Poisson	11
Sésame	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.	