

**MENUS ECOLES MATERNELLES BIENVEILLANT ET JEAN BOUTON du 17 au 28 NOVEMBRE 2025**

lundi 17 novembre 2025	mardi 18 novembre 2025	mercredi 19 novembre 2025	jeudi 20 novembre 2025	vendredi 21 novembre 2025
Brandade de colin <sup>5-6-11</sup> ou <i>Hachis Parmentier végétal</i> <sup>5-6</sup>  Yaourt saveur citron <sup>6</sup>  Fruit de saison	Velouté de lentilles corail <sup>6</sup>  Boulettes de fruit du Jacquier à la tomate <sup>5</sup>  Haricots verts <sup>6</sup>  Crème chocolat <sup>6</sup>	Cuisse de poulet au citron ou <i>Omelette à la ciboulette</i> <sup>6-10</sup>  Riz <sup>2-6</sup>  Tomme noire <sup>6</sup>  Fruit de saison	Mâche aux croûtons <sup>5-9-14</sup> Jambon de porc ou <i>Carré de boulgour, épeautre, légumes</i> <sup>2-5</sup>  Lentilles à l'orientale  Fromage blanc au miel <sup>6</sup>	Gratin brocolis, macaronis, mozzarella <sup>5-6</sup>  Petit suisse nature <sup>6</sup>  Salade de fruits frais
Baguette aux céréales <sup>5</sup> Pâte à tartiner <sup>3-6-13</sup> Lait <sup>6</sup>	Baguette viennoise <sup>5-6-10</sup> Miel Fruit de saison	Baguette viennoise aux pépites de chocolat <sup>5-6</sup> Jus de pomme	Barre marbrée <sup>5-10</sup> Fruit de saison	Baguette <sup>5</sup> Edam <sup>6</sup>

lundi 24 novembre 2025	mardi 25 novembre 2025	mercredi 26 novembre 2025	jeudi 27 novembre 2025	vendredi 28 novembre 2025
Coquillettes à la Volognaise <sup>5-6</sup>  Brie <sup>6</sup>  Fruit de saison	Hoki pané ou <i>Pané croustillant au fromage</i> <sup>5-6-10</sup>  Carottes à l'ail et au cumin  Coulommiers <sup>6</sup>  Fruit de saison	Salade verte vinaigrette <sup>9-14</sup>  Tortillas <sup>6-10</sup>  Yaourt à la vergeoise <sup>6</sup>	Sauté de veau au curry <sup>9</sup> ou <i>Pépites de pois chiches au curry</i> <sup>5-9</sup>  Haricots plats <sup>6</sup>  Emmental <sup>6</sup>  Moelleux au chocolat <sup>10</sup>	Velouté de courge butternut <sup>6</sup> Escalope de dinde Tandoori ou <i>Palet à la carotte</i> <sup>5</sup>  Boulgour <sup>5-6</sup>  Crème vanille <sup>6</sup>
Baguette viennoise <sup>5-6-10</sup> Pâte à tartiner <sup>3-6-13</sup> Compote pomme-poire	Baguette viennoise aux pépites de chocolat <sup>5-6</sup> Fromage blanc <sup>6</sup>	Cake nature <sup>5-6-10</sup> Fruit de saison	Baguette aux céréales <sup>5</sup> Confiture de fraise Fruit de saison	Baguette <sup>5</sup> Miel Fruit de saison

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/>