























































































# MENUS ECOLES MATERNELLES BAUDELAIRE, JEAN BOUTON, 253 BIS MAUMESNIL du 5 au 16 JANVIER 2026

lundi 5 janvier 2026	mardi 6 janvier 2026	mercredi 7 janvier 2026	jeudi 8 janvier 2026	vendredi 9 janvier 2026
<p>Dahl de lentilles <sup>9</sup> </p> <p>Riz Basmati <sup>6</sup> </p> <p> Vache Qui Rit <sup>6</sup> </p> <p>Compote pomme-poire </p>	<p> Pamplemousse </p> <p>Sauté de bœuf aux olives <sup>6</sup> </p> <p>ou Boulettes de lentilles aux olives <sup>5-6</sup></p> <p>Semoule <sup>5</sup> </p> <p>Fromage blanc au miel <sup>6</sup> </p>	<p>Omelette à la ciboulette <sup>6-10</sup> </p> <p>Pommes de terre aux oignons </p> <p> Camembert <sup>6</sup> </p> <p> Fruit de saison </p>	<p>Colin au citron <sup>6-11</sup> </p> <p>ou Carré de seitan <sup>5-6</sup> </p> <p>Haricots verts <sup>6</sup> </p> <p> Yaourt nature <sup>6</sup> </p> <p>Galette des rois <sup>3-5-6-10</sup></p>	<p>Velouté de lentilles corail <sup>6</sup> </p> <p>Escalope de dinde Massala <sup>6</sup> </p> <p>ou Palets à la carotte <sup>5</sup> </p> <p>Petits pois <sup>6</sup> </p> <p>Flan vanille nappé caramel <sup>6</sup> </p>
<p> Cake nature <sup>5-6-10</sup></p> <p>Lait <sup>6</sup> </p>	<p> Baguette <sup>5</sup> </p> <p>Edam <sup>6</sup> </p>	<p> Baguette aux céréales <sup>5</sup> </p> <p>Barre de chocolat au lait <sup>6</sup> </p> <p> Compote pomme </p>	<p> Baguette <sup>5</sup> </p> <p>Pâte à tartiner <sup>3-6-13</sup> </p> <p>Fruit de saison </p>	<p> Baguette <sup>5</sup> </p> <p>Miel </p> <p>Jus d'orange </p>

lundi 12 janvier 2026	mardi 13 janvier 2026	mercredi 14 janvier 2026	jeudi 15 janvier 2026	vendredi 16 janvier 2026
<p>Merguez aux herbes de Provence <sup>5</sup> </p> <p>ou Omelette à la ciboulette <sup>6-10</sup> </p> <p>Brocolis <sup>6</sup> </p> <p> Brie <sup>6</sup> </p> <p>Barre marbrée <sup>5-10</sup></p>	<p>Endives aux croûtons <sup>5-9-14</sup> </p> <p>Gratin de julienne de légumes, macaronis, mozzarella <sup>2-5-6</sup> </p> <p>Yaourt au citron <sup>6</sup> </p>	<p>Hoki pané <sup>5-11</sup> </p> <p>ou Pané croustillant au fromage <sup>5-6-10</sup> </p> <p>Epinards au fromage frais ail et fines herbes <sup>6</sup> </p> <p> Emmental <sup>6</sup> </p> <p> Fruit de saison </p>	<p>Jambon de porc ou Carré boulgour, épeautre et légumes <sup>2-5</sup> </p> <p>Purée de pommes de terre <sup>6</sup> </p> <p> Petit suisse nature <sup>6</sup> </p> <p> Fruit de saison </p>	<p>Bouillon de légumes aux vermicelles <sup>5</sup> </p> <p>Chili Sin carne et Riz <sup>2</sup> </p> <p>Crème caramel <sup>6</sup> </p>
<p> Baguette viennoise aux pépites de chocolat <sup>5-6</sup> </p> <p>Yaourt nature <sup>6</sup> </p>	<p> Baguette viennoise <sup>5-6-10</sup> </p> <p>Miel </p> <p>Fruit de saison </p>	<p> Baguette viennoise aux pépites de chocolat <sup>5-6</sup> </p> <p>Lait <sup>6</sup> </p>	<p> Baguette aux céréales <sup>5</sup> </p> <p>Gelée de groseilles </p> <p>Jus de pomme </p>	<p> Baguette <sup>5</sup> </p> <p>Pâte à tartiner <sup>3-6-13</sup> </p> <p>Fruit de saison </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>



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.	