

MENUS ECOLES MATERNELLES BAUDELAIRE, JEAN BOUTON, 253 BIS DAUMESNIL 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
Dahl de lentilles ⁹ 	Pamplemousse Sauté de bœuf aux olives ⁶ ou Boulettes de lentilles aux olives ⁵⁻⁶ 	Omelette à la ciboulette ⁶⁻¹⁰ 	Colin au citron ⁶⁻¹¹ ou Carré de seitan ⁵⁻⁶  	Velouté de lentilles corail ⁶ 
Riz Basmati ⁶ 	Semoule ⁵ 	Pommes de terre aux oignons 	Haricots verts ⁶ 	Escalope de dinde Massala ⁶ ou Palets à la carotte ⁵ 
Vache Qui Rit ⁶  	Fromage blanc au miel ⁶ 	Camembert ⁶  	Yaourt nature ⁶  	Petits pois ⁶ 
Compote pomme-poire ^{AB} 	Fruit de saison ^{AB}  	Galette des rois ³⁻⁵⁻⁶⁻¹⁰	Flan vanille nappé caramel ⁶ 	
Cake nature ⁵⁻⁶⁻¹⁰ 	Baguette ⁵  	Baguette aux céréales ⁵ Barre de chocolat au lait ⁶ 	Baguette ⁵ Pâte à tartiner ³⁻⁶⁻¹³  	Baguette ⁵ Miel ^{AB}  
Lait ⁶ 	Edam ⁶  	Compote pomme ^{AB}  	Fruit de saison ^{AB}  	Jus d'orange ^{AB} 

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

Conformément au règlement CE n°1169/2011, les menus peuvent contenir les 14 allergènes suivants :

Fruits à coque 3	Arachide 1	Céleri 2
Lait 6	Crustacés 4	Gluten 5
Moutarde 9	Lupin 7	Mollusques 8
Sésame 12	Œuf 10	Poisson 11
	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.

