

MENUS ECOLES MATERNELLES du 19 au 30 JANVIER 2026

lundi 19 janvier 2026	mardi 20 janvier 2026	mercredi 21 janvier 2026	jeudi 22 janvier 2026	vendredi 23 janvier 2026
Betteraves vinaigrette ⁹⁻¹⁴ Boulettes de lentilles à la tomate ⁵ Poêlée paysanne Fromage blanc au coulis de fruits rouges ⁶ Baguette viennoise ⁵⁻⁶⁻¹⁰ Confiture de fraise Fruit de saison Goûter récréatif	Couscous Poulet ²⁻⁵⁻⁹ Petit suisse nature ⁶ Fruit de saison Baguette aux céréales ⁵ Miel Lait ⁶ Goûter récréatif	Lasagnes à la Bolognaise ⁵⁻⁶ Coulommiers ⁶ Fruit de saison Barre marbrée ⁵⁻¹⁰ Compote pomme Goûter récréatif	Bouillon de légumes aux vermicelles ²⁻⁵ Nuggets de blé au Cantal et crème onctueuse ⁵⁻⁶⁻¹⁰ Chou-fleur ⁶ Crème chocolat ⁶ Baguette ⁵ Pâte à tartiner ³⁻⁶⁻¹³ Fruit de saison Goûter récréatif	Colombo de poisson ⁹⁻¹¹ Riz ²⁻⁶ Yaourt saveur coco ⁶ Salade de fruits frais Baguette viennoise aux pépites de chocolat ⁵⁻⁶ Yaourt à boire arôme fraise ⁶ Goûter récréatif

lundi 26 janvier 2026	mardi 27 janvier 2026	mercredi 28 janvier 2026	jeudi 29 janvier 2026	vendredi 30 janvier 2026
Steak haché à la Dijonnaise ⁶⁻⁹⁻¹⁴ Purée de céleri ²⁻⁶ Cantal jeune ⁶ Compote pomme-banane Baguette aux céréales ⁵ Gelée de groseilles Fruit de saison Goûter récréatif	Carottes râpées à la menthe ⁹⁻¹⁴ Œufs durs sauce tomate ¹⁰ Macaronis ⁵⁻⁶ Yaourt à la vergeoise ⁶ Baguette viennoise ⁵⁻⁶⁻¹⁰ Confiture d'abricot Jus de pomme Goûter récréatif	Sauté de poulet au caramel ⁵⁻¹³ Haricots blancs, carottes et ail Tomme grise ⁶ Fruit de saison Baguette viennoise aux pépites de chocolat ⁵⁻⁶ Lait ⁶ Goûter récréatif	Lieu à la crème ⁶⁻¹¹ Poêlée de légumes au curry ⁹ Fromage blanc ⁶ Eclair au chocolat ⁵⁻⁶⁻¹⁰⁻¹³ Baguette ⁵ Gouda ⁶ Goûter récréatif	Velouté de légumes ²⁻⁶ Chili de légumes et Boulgour ⁵⁻⁶ Crème vanille ⁶ Baguette viennoise aux pépites de chocolat ⁵⁻⁶ Fruit de saison Goûter récréatif

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.	