

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

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 	Carottes râpées à la menthe 9-14 	Sauté de poulet au caramel 5-13 	Lieu à la crème 6-11 	Velouté de légumes 2-6 
Purée de céleri 2-6 	Œufs durs sauce tomate 10 	Macaronis 5-6 	Haricots blancs, carottes et ail 	Chili de légumes et Boulgour 5-6 
 Cantal jeune 6 	 Yaourt à la vergeoise 6 		Tomme grise 6 	Fromage blanc 6 
Compote pomme-banane 		Fruit de saison 	Eclair au chocolat 5-6-10-13 	Crème vanille 6 
Baguette aux céréales 5 	Baguette viennoise 5-6-10 	Baguette viennoise aux pépites de chocolat 5-6 	Baguette 5 	Baguette viennoise aux pépites de chocolat 5-6 
Gelée de groseilles récréatif 	Confiture d'abricot 	Jus de pomme 	Lait 6 	Fruit de saison 
Fruit de saison 				

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

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



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.

