

MENUS MATERNELLES BAUMELLES BAUDRAC, JEAN BOUTON, 253 BIS DAUMESNIL 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	Couscous Poulet ²⁻⁵⁻⁹ ou Couscous végétarien ²⁻⁵ Petit suisse nature ⁶ Fruit de saison	Lasagnes à la Bolognaise ⁵⁻⁶ ou Lasagnes à la Volognaise ⁵⁻⁶ Coulommiers ⁶ Fruit de saison	Bouillon de légumes aux vermicelles ²⁻⁵ Nuggets de blé au Cantal et crème onctueuse ⁵⁻⁶⁻¹⁰ Chou-fleur ⁶ Crème chocolat ⁶	Colombo de poisson ⁹⁻¹¹ ou Palets à la carotte ⁵ Riz ²⁻⁶ Yaourt saveur coco ⁶ Salade de fruits frais
Baguette viennoise ⁵⁻⁶⁻¹⁰ Confiture de fraise Fruit de saison	Baguette aux céréales ⁵ Miel Lait ⁶	Barre marbrée ⁵⁻¹⁰ Compote pomme	Baguette ⁵ Pâte à tartiner ³⁻⁶⁻¹³ Fruit de saison	Baguette viennoise aux pépites de chocolat ⁵⁻⁶ Yaourt à boire arôme fraise ⁶

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

