

# MENUS écoles élémentaires BAUDELAIRE, 51 CHARENTON, DIDEROT, 253 ter DAUMESNIL, MICHEL BIZOT 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<br>  | Pamplemousse ou Mâche vinaigrette 9-14<br><br>Sauté de bœuf aux olives 6<br>ou Boulettes de lentilles aux olives 5-6<br>             | Omelette à la ciboulette 6-10<br><br>Pommes de terre aux oignons 5<br><br>Camembert 6 ou Saint Paulin 6<br><br>Corbeille de fruits 5<br>  | Colin au citron 6-11<br>ou Carré seitan 5-6<br><br><br>Haricots verts 6<br><br>Yaourt nature 6 ou Petit suisse nature 6<br><br>Galette des Rois 3-5-6-10   | Velouté de lentilles corail 6<br><br>Escalope de dinde Masala 6 ou Palet à la carotte 5<br><br><br>Petits pois 6<br><br>Flan vanille nappé caramel 6 ou Crème chocolat 6<br><br>Baguette 5 |
| Riz Basmati 2-6<br>  | Semoule 5<br>   |   |  |   |
| Vache Qui Rit 6<br><br>Compote pomme-poire ou Compote pomme 5<br>         | Fromage blanc au miel 6 ou Fromage blanc au coulis de fruits rouges 6<br>   |   |  |   |
| Pain de campagne 5<br>   | Pain de campagne 5<br>  |   |  |   |
| 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<br><br> | Endives aux croûtons 5-9-14 ou Salade verte vinaigrette 9-14<br><br>Gratin de julienne de légumes, macaronis et mozzarella 2-5-6<br> | Hoki pané 5-11 ou Pané croustillant au fromage 5-6-10<br><br><br>Epinards au fromage frais ail et fines herbes 6<br><br>Emmental 6 ou Cantal jeune 6<br><br>Corbeille de fruits 5<br> | Jambon de porc 2-5 ou Carré boulgour, épeautre, légumes 2-5<br><br><br>Purée de pommes de terre 6<br><br>Petit suisse nature 6 ou Fromage blanc 6<br><br>Corbeille de fruits 5<br> | Bouillon de légumes aux vermicelles 2-5<br><br>Chili Sin carne et Riz 2<br><br>Crème caramel 6 ou Crème vanille 6<br><br>Pain de campagne 5  |
| Brocolis 6<br>   |  |   |  |   |
| Brie 6 ou Gouda 6<br><br>Barre marbrée 5-10 ou Cake nature 5-6-10<br>  | Yaourt au citron 6 ou Yaourt à la vergeoise 6<br>   |   |  |   |
| Baguette 5<br>   | Baguette 5<br>  |   |  |   |

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  | GOÛTERS DU MERCREDI                            |
|---|--|
|  | mercredi 7 janvier 2026                        |
|   | 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.              |
|  | mercredi 14 janvier 2026                       |
|   | Baguette viennoise aux pépites de chocolat 5-6 |
|   | Lait 6   |