













































































MENUS ECOLES MATERNELLES du 2 au 13 FÉVRIER 2026

lundi 2 février 2026	mardi 3 février 2026	mercredi 4 février 2026	jeudi 5 février 2026	vendredi 6 février 2026
Salade verte vinaigrette ⁹⁻¹⁴  Galette œuf-emmental ⁶⁻¹⁰   Fromage blanc ⁶  Crêpe sucrée ⁵⁻⁶⁻¹⁰ 	Saucisse de Toulouse ²⁻⁵⁻⁹  ou Saucisse de volaille  Lentilles vertes   Camembert ⁶   Fruit de saison 	Blanquette de veau ⁵⁻⁶  Riz ²⁻⁶   Emmental ⁶   Fruit de saison 	Croziflette végétarienne ⁵⁻⁶    Yaourt nature ⁶   Fruit de saison 	Chorba ²⁻⁵⁻⁹  Colin meunière ⁵⁻¹¹  Duo de haricots verts et haricots beurre ⁶  Flan vanille nappé caramel ⁶ 
Baguette viennoise ⁵⁻⁶⁻¹⁰  Pâte à tartiner ³⁻⁶⁻¹³  Fruit de saison 	Baguette viennoise aux pépites de chocolat ⁵⁻⁶  Fromage blanc ⁶ 	Baguette ⁵  Barre de chocolat au lait ⁶  Jus de pomme 	Baguette viennoise aux pépites de chocolat ⁵⁻⁶  Lait ⁶ 	Baguette aux céréales ⁵  Miel  Compote pomme-banane 

lundi 9 février 2026	mardi 10 février 2026	mercredi 11 février 2026	jeudi 12 février 2026	vendredi 13 février 2026
Eglefin à la béchamel ⁵⁻⁶⁻¹¹  Petits pois aux oignons   Brie ⁶   Fruit de saison 	Hachis Parmentier végétal ⁵⁻⁶  Fromage blanc ⁶   Fruit de saison 	salade verte vinaigrette ⁹⁻¹⁴  Pizza montagnarde ⁵⁻⁶⁻¹⁰  Petit suisse aux fruits ⁶  Compote pomme 	Sauté de bœuf charcutière ¹⁴  Carottes ⁶   Gouda ⁶  Tarte aux pommes ⁵⁻⁶ 	Velouté de lentilles corail ⁶  Escalope de dinde Tandoori ⁶  Chou-fleur ⁶  Crème chocolat ⁶ 
Baguette viennoise aux pépites de chocolat ⁵⁻⁶  Yaourt à boire arôme fraise ⁶ 	Baguette ⁵  Gelée de groseilles  Jus de pomme 	Cake nature ⁵⁻⁶⁻¹⁰  Lait ⁶ 	Baguette viennoise aux pépites de chocolat ⁵⁻⁶  Jus d'orange 	Baguette aux céréales ⁵  Miel  Fruit de saison 

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.	