

MENUS ECOLES MATERNELLES BAUMELAIRE, JEAN BOUTON, 253 BIS DAUMESNIL 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 Carré de seitan ⁵⁻⁶ Lentilles vertes Camembert ⁶ Fruit de saison	Blanquette de veau ⁵⁻⁶ ou Palets à la carotte ⁵ 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 ou Pané croustillant au fromage ⁵⁻⁶⁻¹⁰ 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 ou Omelette à la ciboulette ⁶⁻¹⁰ 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 ou Carré boulgour, épeautre, légumes ²⁻⁵ Carottes ⁶ Gouda ⁶ Tarte aux pommes ⁵⁻⁶	Velouté de lentilles corail ⁶ Escalope de dinde Tandoori ⁶ ou Carré de seitan ⁵⁻⁶ 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.	