

MENUS ECOLES MATERNELLES BAUDELAIRE, JEAN BOUTON, 253 BIS DAUMESNIL du 2 au 13 FEVRIER 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 	Saucisse de Toulouse 2-5-9  ou Carré de seitan 5-6 	Blanquette de veau 5-6  ou Palets à la carotte 5 	Croflette végétarienne 5-6 	Chorba 2-5-9  Colin meunière 5-11  ou Pané croustillant au fromage 5-6-10 
Galette œuf-emmental 6-10 	Lentilles vertes 	Riz 2-6 	Emmental 6  Yaourt nature 6 	Duo de haricots verts et haricots beurre 6 
Fromage blanc 6 	Camembert 6 	Fruit de saison 	Fruit de saison  Fruit de saison 	Flan vanille nappé caramel 6 
Crêpe sucrée 5-6-10 	Fruit de saison 	Barre de chocolat au lait 6  Jus de pomme 	Baguette 5  Baguette viennoise aux pépites de chocolat 5-6  récréatif 	Baguette aux céréales 5  Miel  Compote pomme-banane 
Baguette viennoise 5-6-10  Pâte à tartiner 3-6-13  Fruit de saison 	Baguette viennoise aux pépites de chocolat 5-6  récréatif  Fromage blanc 6 	Barre de chocolat au lait 6  Jus de pomme 	Baguette viennoise aux pépites de chocolat 5-6  récréatif  Lait 6 	

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 	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  récréatif  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  récréatif  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 :

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.

