






























MENUS ECOLES MATERNELLES du 16 au 20 FEVRIER 2026

lundi 16 février 2026	mardi 17 février 2026	mercredi 18 février 2026	jeudi 19 février 2026	vendredi 20 février 2026
<p>Coquillettes à la Volognaise ⁵⁻⁶ </p> <p>Fromage blanc ⁶ </p> <p>Salade de fruits frais  </p> <p>Baguette viennoise ⁵⁻⁶⁻¹⁰ </p> <p>Pâte à tartiner ³⁻⁶⁻¹³ </p> <p>Compote pomme-poire </p>	<p>Lieu au citron ⁶⁻¹¹ </p> <p>Brocolis ⁶ </p> <p>Yaourt mixé fraise ⁶ </p> <p>Beignet aux pommes ⁵⁻¹⁰</p> <p>Baguette ⁵ </p> <p>Edam ⁶ </p>	<p>Taboulé ⁵ </p> <p>Sauté de poulet aux pruneaux </p> <p>Haricots verts ⁶ </p> <p>Fromage blanc à la confiture d'abricots ⁶ </p> <p>Baguette viennoise aux pépites de chocolat ⁵⁻⁶ </p> <p>Jus d'orange </p>	<p>Bouillon de légumes aux vermicelles ⁵ </p> <p>Pané croustillant au fromage ⁵⁻⁶⁻¹⁰ </p> <p>Epinards au fromage frais ail et fines herbes ⁶ </p> <p>Crème vanille ⁶ </p> <p>Baguette aux céréales ⁵ </p> <p>Confiture de fraise </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Boulettes de bœuf à la tomate ⁵ </p> <p>Semoule ⁵ </p> <p>Plateau de fromages ⁶ </p> <p>Corbeille de fruits  </p> <p>Baguette viennoise aux pépites de chocolat ⁵⁻⁶ </p> <p>Fruit de saison </p>

Conformément au règlement CE n°1169/2011, les menus peuvent contenir les 14 allergènes suivants :








	Arachide ¹	Céleri ²
Fruits à coque ³	Crustacés ⁴	Gluten ⁵
Lait ⁶	Lupin ⁷	Mollusques ⁸
Moutarde ⁹	Œuf ¹⁰	Poisson ¹¹
Sésame ¹²	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. 