

MENUS ECOLES MATERNELLES BAUDELAIRE, JEAN BOUTON, 253 BIS DAUMESNIL du 16 au 20 FEVRIER 2026

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

