

# MENUS écoles élémentaires BAUDELAIRE, 51 CHARENTON, DIDEROT, 253 ter DAUMESNIL, MICHEL BIZOT 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 <sup>9-14</sup> ou Mâche vinaigrette <sup>9-14</sup>  Galette complète Œuf- Emmental <sup>6-10</sup>  Fromage blanc <sup>6</sup> ou Yaourt nature <sup>6</sup>  Crêpe sucrée <sup>5-6-10</sup>  Baguette <sup>5</sup>	Saucisse de Toulouse <sup>5-6</sup> ou Carré seitan <sup>5-6</sup>  Lentilles vertes  Camembert <sup>6</sup> ou Cantal jeune <sup>6</sup>  Corbeille de fruits  Baguette <sup>5</sup>	Blanquette de veau <sup>5-6</sup> ou Palet à la carotte <sup>5</sup>  Riz <sup>2-5</sup>  Emmental <sup>6</sup> ou Brie <sup>6</sup>  Corbeille de fruits  Pain de campagne <sup>5</sup>	Gratin façon Croziflette <sup>5-6</sup>  Yaourt nature <sup>6</sup> ou Petit suisse nature <sup>6</sup>  Corbeille de fruits  Pain de campagne <sup>5</sup>	Chorba <sup>2-5-9</sup>  Colin meunière <sup>5-11</sup> ou Pané croustillant au fromage <sup>5-6-10</sup>  Duo de haricots verts et haricots beurre <sup>6</sup>  Flan vanille nappé caramel <sup>6</sup> ou Crème chocolat <sup>6</sup>  Baguette <sup>5</sup>

lundi 9 février 2026	mardi 10 février 2026	mercredi 11 février 2026	jeudi 12 février 2026	vendredi 13 février 2026
Eglefin à la béchamel <sup>5-6-11</sup> ou Omelette à la ciboulette <sup>6-10</sup>  Petits pois aux oignons  Brie <sup>6</sup> ou Saint Nectaire <sup>6</sup>  Corbeille de fruits  Baguette <sup>5</sup>	Hachis Parmentier végétal <sup>5-6</sup>  Fromage blanc <sup>6</sup> ou Yaourt nature <sup>6</sup>  Corbeille de fruits  Pain de campagne <sup>5</sup>	Salade verte vinaigrette <sup>9-14</sup> ou Endives vinaigrette <sup>9-14</sup>  Pizza montagnarde <sup>5-6-10</sup>  Tomme grise <sup>6</sup> ou Gouda <sup>6</sup>  Compote pomme ou Compote pomme-poire  Baguette <sup>5</sup>	Sauté de bœuf charcutière <sup>14</sup> ou Carré boulgour, épeautre, légumes <sup>2-5</sup>  Carottes persillées <sup>6</sup>  Gouda <sup>6</sup> ou Camembert <sup>6</sup>  Tarte aux pommes <sup>5-6</sup> ou Flan nature <sup>5-6-10</sup>  Baguette <sup>5</sup>	Velouté de lentilles corail <sup>6</sup>  Escalope de dinde Tandoori <sup>6</sup> ou Carré seitan <sup>5-6</sup>  Chou-fleur <sup>6</sup>  Crème chocolat <sup>6</sup> ou Crème vanille <sup>6</sup>  Baguette <sup>5</sup>

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

	<b>Arachide</b> <sup>1</sup>	<b>Céleri</b> <sup>2</sup>
<b>Fruits à coque</b> <sup>3</sup>	<b>Crustacés</b> <sup>4</sup>	<b>Gluten</b> <sup>5</sup>
<b>Lait</b> <sup>6</sup>	<b>Lupin</b> <sup>7</sup>	<b>Mollusques</b> <sup>8</sup>
<b>Moutarde</b> <sup>9</sup>	<b>Œuf</b> <sup>10</sup>	<b>Poisson</b> <sup>11</sup>
<b>Sésame</b> <sup>12</sup>	<b>Soja</b> <sup>13</sup>	<b>Sulfites</b> <sup>14</sup>

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.



## GOÛTERS DU MERCREDI

mercredi 4 février 2026

Baguette <sup>5</sup>  
 Barre de chocolat au lait <sup>6</sup>  
 Jus de pomme

mercredi 11 février 2026

Cake nature <sup>5-6-10</sup>

Lait <sup>6</sup>