
























# MENUS écoles élémentaires BAUDELAIRE, 51 CHARENTON, DIDEROT, 253 ter DAUMESNIL, MICHEL BIZOT du 16 au 20 février 2026

lundi 16 février 2026	mardi 17 février 2026	mercredi 18 février 2026	jeudi 19 février 2026	vendredi 20 février 2026
<div>  Coquillettes à la Volognaise <sup>6</sup> </div> <div>  Fromage blanc ou Petit suisse nature <sup>6</sup> </div> <div>  Salade de fruits frais </div> <div>  Pain de campagne <sup>5</sup> </div>	<div>  Lieu au citron <sup>6-11</sup>  ou Omelette à la ciboulette <sup>6-10</sup> </div> <div>  Brocolis <sup>6</sup> </div> <div>  Yaourt mixé fraise ou Yaourt mixé pêche <sup>6</sup> </div> <div> Beignet aux pommes <sup>5-10</sup> </div> <div>  Baguette <sup>5</sup> </div>	<div>  Taboulé <sup>5</sup>  ou Pommes de terre et cornichons vinaigrette <sup>9-14</sup> </div> <div>  Sauté de poulet aux pruneaux ou Palet à la carotte <sup>5</sup> </div> <div>  Haricots verts <sup>6</sup> </div> <div>  Fromage blanc à la confiture d'abricots <sup>6</sup>  ou Fromage blanc au miel <sup>6</sup> </div> <div>  Baguette <sup>5</sup> </div>	<div>  Bouillon de légumes aux vermicelles <sup>5</sup> </div> <div>  Pané croustillant au fromage <sup>5-6-10</sup> </div> <div>  Epinards au fromage frais ail et fines herbes <sup>6</sup> </div> <div>  Crème vanille ou Crème chocolat <sup>6</sup> </div> <div>  Baguette <sup>5</sup> </div>	<div>  Boulettes de bœuf à la tomate <sup>5</sup>  ou Plat végétarien <sup>5</sup> </div> <div>  Semoule <sup>5</sup> </div> <div>  Plateau de fromages <sup>6</sup> </div> <div>  Corbeille de fruits </div> <div>  Baguette <sup>5</sup> </div>

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 18 février 2026

Baguette aux céréales <sup>5</sup>

Barre de chocolat au lait <sup>6</sup>

Fruit de saison

Baguette viennoise aux pépites

de chocolat <sup>5-6</sup>

Jus d'orange