

MENUS ECOLES MATERNELLES BAUDRES, JEAN BOUTON, 253 BIS DAUMESNIL du 9 au 20 MARS 2026

lundi 9 mars 2026	mardi 10 mars 2026	mercredi 11 mars 2026	jeudi 12 mars 2026	vendredi 13 mars 2026
Dahl de lentilles ⁹  Riz Basmati ⁶  Vache Qui Rit ⁶  Compote pomme  Goûter récréatif	Betteraves à la ciboulette ⁹⁻¹⁴  Tajine de dinde et fruits secs ¹⁴  ou Tajine de pois aux fruits secs ¹⁴  Semoule ⁵  Fromage blanc au miel ⁶  Goûter récréatif	Pamplemousse  Colin Epicé'or ⁶⁻¹¹  ou Palets à la carotte ⁵  Pépinettes aux légumes ⁵  Crème caramel ⁶  Goûter récréatif	Nuggets de blé croustillant et crème onctueuse ⁵⁻⁶⁻¹⁰  Epinards au fromage frais ail et fines herbes ⁶  Camembert ⁶  Fruit de saison  Goûter récréatif	Rôti de porc aux pruneaux ou Carré boulgour, épeautre, légumes ²⁻⁵  Trio de légumes ⁶  Yaourt nature ⁶  Tarte Normande ⁵⁻⁶⁻¹⁰  Goûter récréatif
Baguette viennoise aux pépites de chocolat ⁵⁻⁶  Lait ⁶ 	Baguette viennoise ⁵⁻⁶⁻¹⁰  Gelée de groseilles  Fruit de saison 	Cake nature ⁵⁻⁶⁻¹⁰  Fruit de saison 	Baguette viennoise aux pépites de chocolat ⁵⁻⁶  Yaourt nature ⁶ 	Baguette aux céréales ⁵  Confiture d'abricot  Fruit de saison 

lundi 16 mars 2026	mardi 17 mars 2026	mercredi 18 mars 2026	jeudi 19 mars 2026	vendredi 20 mars 2026
Carottes râpées aux raisins secs ⁹⁻¹⁴  Saucisses de Francfort ou Omelette à la ciboulette ⁶⁻¹⁰  Petits pois aux oignons  Crème chocolat ⁶  Goûter récréatif	Mâche vinaigrette balsamique ⁹⁻¹⁴  Coquillettes à la Volognaise ⁵⁻⁶  Yaourt au citron ⁶  Goûter récréatif	Chili de légumes et Boulgour ⁵⁻⁶  Coulommiers ⁶  Fruit de saison  Goûter récréatif	Hoki pané ou Pané croustillant au fromage ⁵⁻¹¹  Pommes de terre rissolées  Gouda ⁶  Fruit de saison  Goûter récréatif	Paëlla au poulet ou Paëlla aux boulettes de lentilles ⁴⁻⁸  Petit suisse nature ⁶  Fruit de saison  Goûter récréatif
Baguette viennoise ⁵⁻⁶⁻¹⁰  Miel  Fruit de saison 	Baguette aux céréales ⁵  Pâte à tartiner ³⁻⁶⁻¹³  Fruit de saison 	Baguette ⁵  Barre de chocolat au lait ⁶  Lait ⁶ 	Barre marbrée ⁵⁻¹⁰  Yaourt à boire arôme fraise ⁶ 	Baguette viennoise aux pépites de chocolat ⁵⁻⁶  Jus d'orange 

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

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