

MENUS écoles élémentaires Baudelaire, 51 Charenton, Diderot, 253 ter Daumesnil, Michel Bizot 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 ou Compote pomme-banane  Pain de campagne ⁵ 	Betteraves à la ciboulette ⁹⁻¹⁴  ou Carottes râpées à la menthe ⁹⁻¹⁴  Tajine de dinde aux fruits secs ¹⁴  ou Tajine de pois aux fruits secs ¹⁴  Semoule ⁵  Fromage blanc au miel ⁶  ou Fromage blanc au coulis de fruits rouges ⁶  Pain de campagne ⁵ 	 Pamplmousse ou Salade verte vinaigrette ⁹⁻¹⁴  Colin sauce Epicé'or ⁶⁻¹¹  ou Palets à la carotte ⁵  Pépinettes aux légumes ⁵  Crème caramel ⁶  ou Crème vanille ⁶  Baguette ⁵ 	Nuggets de blé croustillant et crème onctueuse ⁵⁻⁶⁻¹⁰  Epinards au fromage frais ail et fines herbes ⁶   Camembert ⁶  ou Edam ⁶   Corbeille de fruits  Baguette ⁵ 	Rôti de porc aux pruneaux ou Carré boulgour, épeautre, légumes ²⁻⁵  Trio de légumes ⁶  Yaourt nature ⁶  ou Petit suisse nature ⁶  Tarte Normande ⁵⁻⁶⁻¹⁰  ou Flan nature ⁵⁻⁶⁻¹⁰  Baguette ⁵ 

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  Saucisse de Francfort  ou Omelette à la ciboulette ⁶⁻¹⁰  Petits pois aux oignons  Crème chocolat ⁶  ou Flan vanille nappé caramel ⁶  Baguette ⁵ 	Mâche vinaigrette balsamique ⁹⁻¹⁴  Coquillettes à la Volognaise ⁵⁻⁶  Yaourt au citron ⁶  ou Yaourt à la vergeoise ⁶  Pain de campagne ⁵ 	Chili de légumes et Boulgour ⁵⁻⁶⁻¹²   Coulommiers ⁶  ou Cantal jeune ⁶   Corbeille de fruits  Pain de campagne ⁵ 	Hoki pané ¹¹  ou Pané croustillant au fromage ⁵⁻⁶⁻¹⁰  Pommes de terre rissolées  Gouda ⁶  ou Tomme grise ⁶   Corbeille de fruits  Baguette ⁵ 	Paëlla au poulet ⁴⁻⁸  ou Paëlla aux boulettes de lentilles ⁵  Petit suisse nature ⁶  ou Fromage blanc ⁶   Corbeille de fruits  Baguette ⁵ 

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.



GOÛTERS DU MERCREDI

mercredi 11 mars 2026

Cake nature ⁵⁻⁶⁻¹⁰

Fruit de saison 

mercredi 18 mars 2026

Baguette ⁵ 

Barre de chocolat au lait ⁶ 

Lait ⁶ 