

MENUS ECOLES MATERNELLES BAUDELAIRE, JEAN BOUTON, 253 BIS MAUESNIL du 23 MARS au 3 AVRIL 2026

lundi 23 mars 2026	mardi 24 mars 2026	mercredi 25 mars 2026	jeudi 26 mars 2026	vendredi 27 mars 2026
Brandade de colin ⁵⁻⁶⁻¹¹   ou <i>Hachis Parmentier végétal</i> ⁵⁻⁶   Emmental ⁶   Fruit de saison  Baguette aux céréales ⁵  Confiture de fraises  Compote pomme-poire  <i>Goûter récréatif</i>	Escalope de dinde ⁶  Tandoori ⁶  ou <i>Carré boulgour, épeautre, légumes</i> ²⁻⁵  Blé ⁵⁻⁶  Petit suisse aux fruits ⁶   Salade de fruits frais  Baguette ⁵  Edam ⁶  <i>Goûter récréatif</i>	Taboulé ⁵  Omelette au fromage ⁶⁻¹⁰  Chou-fleur ⁶   Fruit de saison  Baguette viennoise aux pépites de chocolat ⁵⁻⁶  Jus de pomme  <i>Goûter récréatif</i>	Steak haché à l'échalote ⁵⁻⁶  ou <i>Mini carré seitan</i> ⁵⁻⁶  Duo de lentilles vertes et carottes   Cantal jeune ⁶  Compote pomme-banane  Baguette viennoise ⁵⁻⁶⁻¹⁰  Gelée de groseilles  Fruit de saison  <i>Goûter récréatif</i>	oeuf dur mayonnaise ⁹⁻¹⁰  Gratin brocolis, macaronis et mozzarella ⁵⁻⁶  Fromage blanc à la confiture d'abricots ⁶  Baguette viennoise aux pépites de chocolat ⁵⁻⁶  Fruit de saison  <i>Goûter récréatif</i>

lundi 30 mars 2026	mardi 31 mars 2026	mercredi 1 avril 2026	jeudi 2 avril 2026	vendredi 3 avril 2026
Pané croustillant au fromage ⁵⁻⁶⁻¹⁰  Duo de haricots vert et haricots beurre ⁶   Saint Paulin ⁶   Fruit de saison  Baguette viennoise aux pépites de chocolat ⁵⁻⁶  Fromage blanc ⁶  <i>Goûter récréatif</i>	Betteraves à la ciboulette ⁹⁻¹⁴  Sauté de bœuf charcutière ¹⁴  ou <i>Boulettes de lentilles sauce charcutière</i> ⁵  Boulgour ⁵⁻⁶  Crème vanille ⁶  Baguette ⁵  Confiture d'abricots  Fruit de saison  <i>Goûter récréatif</i>	Colin meunière ⁵⁻¹¹  ou <i>Pané croustillant au fromage</i> ⁵⁻⁶⁻¹⁰  Poêlée paysanne   Brie ⁶   Fruit de saison  Cake nature ⁵⁻⁶⁻¹⁰  Lait ⁶  <i>Goûter récréatif</i>	Jambon de porc ⁶  ou <i>Carré boulgour, épeautre, légumes</i> ²⁻⁵  Purée de pommes de terre ⁶   Fromage blanc ⁶  Crêpe sucrée ⁵⁻⁶⁻¹⁰  Baguette viennoise aux pépites de chocolat ⁵⁻⁶  Jus d'orange  <i>Goûter récréatif</i>	Radis rouges vinaigrette ⁹⁻¹⁴  Curvi Rigati à la Mexicaine ²⁻⁵⁻⁶  Yaourt à la vergeoise ⁶  Baguette aux céréales ⁵  Miel  Fruit de saison  <i>Goûter récréatif</i>

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.	