

MENUS écoles élémentaires Baudelaire, 51 Charenton, Diderot, 253 ter Daumesnil, Michel Bizot 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 ou Brie ⁶ Corbeille de fruits Pain de campagne ⁵	Escalope de dinde Tandoori ⁶ ou <i>Carré boulgour, épeautre, légumes</i> ²⁻⁵ Blé ⁵⁻⁶ Petit suisse aux fruits ⁶ ou Yaourt mixé fraise ⁶ Pain de campagne ⁵	Taboulé ⁵ ou Pommes de terre et cornichons vinaigrette ⁹⁻¹⁴ Omelette au fromage ⁶⁻¹⁰ Chou-fleur ⁶ Corbeille de fruits Baguette ⁵	Steak haché à l'échalote ou <i>Mini carré seitan</i> ⁵⁻⁶ Duo de lentilles vertes et carottes Cantal jeune ⁶ ou Saint Nectaire ⁶ Compote pomme-banane ou Compote pomme-poire Baguette ⁵	Œufs durs mayonnaise ⁹⁻¹⁰ Gratin brocolis, macaronis, mozzarella ⁵⁻⁶ Fromage blanc à la confiture d'abricots ⁶ ou Fromage blanc au miel ⁶ Baguette ⁵
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 verts et haricots beurre ⁶ Saint Paulin ⁶ ou Gouda ⁶ Corbeille de fruits Baguette ⁵	Betteraves à la ciboulette ⁹⁻¹⁴ ou Maïs vinaigrette ⁹⁻¹⁴ Sauté de bœuf charcutière ou <i>Boulettes de lentilles sauce charcutière</i> ⁵ Boulgour ⁵⁻⁶ Crème vanille ⁶ ou Crème chocolat ⁶ Pain de campagne ⁵	Colin meunière ⁵⁻¹¹ ou <i>Pané croustillant au fromage</i> ⁵⁻⁶⁻¹² Poêlée paysanne Brie ⁶ ou Edam ⁶ Corbeille de fruits Baguette ⁵	Jambon de porc ou <i>Carré boulgour, épeautre, légumes</i> ²⁻⁵ Purée de pommes de terre ⁶ Fromage blanc ⁶ ou Petit suisse nature ⁶ Crêpe sucrée ⁵⁻⁶⁻¹⁰ ou Barre marbrée ⁵⁻¹⁰ Baguette ⁵	Radis rouges vinaigrette ⁹⁻¹⁴ ou Pamplemousse Curvi Rigati à la Mexicaine ²⁻⁵⁻⁶ Yaourt à la vergeoise ⁶ ou Yaourt à la confiture de fraise ⁶ Pain de campagne 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

Dénrées 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 25 mars 2026

Baguette viennoise
aux pépites de chocolat ⁵⁻⁶
Jus de pomme

mercredi 1 avril 2026

Cake nature ⁵⁻⁶⁻¹⁰

Lait ⁶