

MENUS ECOLES MATERNELLES BAUDAIRE, JEAN BOUTON, 253 BIS DAUMESNIL du 6 au 17 AVRIL 2026

lundi 6 avril 2026	mardi 7 avril 2026	mercredi 8 avril 2026	jeudi 9 avril 2026	vendredi 10 avril 2026
Férié	Pommes de terre et cornichons vinaigrette ⁹⁻¹⁴ Colin aux poivrons et curry ²⁻⁹⁻¹¹ ou Omelette à la ciboulette ⁶⁻¹⁰ Trio de légumes ⁶ Crème chocolat ⁶	Salade verte vinaigrette ⁹⁻¹⁴ Quiche au Coulommiers ⁵⁻⁶⁻¹⁰ Compote pomme-banane	Merguez aux herbes de Provence ⁵ ou Palets à la carotte ⁵ Haricots blancs à la tomate Yaourt saveur citron ⁶ Salade de fruits frais	Poulet Yassa ⁹⁻¹⁴ ou Mini carré seitan ⁵⁻⁶ Riz Basmati ⁶ Tomme grise ⁶ Fruit de saison
Goûter récréatif	Baguette viennoise aux pépites de chocolat ⁵⁻⁶ Yaourt nature ⁶	Goûter	Goûter récréatif	Goûter récréatif
	Baguette viennoise aux pépites de chocolat ⁵⁻⁶ Yaourt nature ⁶	Baguette ⁵ Barre de chocolat au lait ⁶ Jus de pomme	Baguette viennoise aux pépites de chocolat ⁵⁻⁶ Lait ⁶	Baguette aux céréales ⁵ Miel Compote pomme

lundi 13 avril 2026	mardi 14 avril 2026	mercredi 15 avril 2026	jeudi 16 avril 2026	vendredi 17 avril 2026
Maïs vinaigrette ⁹⁻¹⁴ Palets à la carotte ⁵ Epinards au fromage frais ail et fines herbes ⁶ Flan vanille nappé caramel ⁶	Gratin pommes de terre, mozzarella et champignons ⁶ Fromage blanc ⁶ Fruit de saison	Cabillaud au citron ⁶⁻¹¹ ou Omelette à la ciboulette ⁶⁻¹⁰ Poêlée Paysanne Gouda ⁶ Eclair au chocolat ⁵⁻⁶⁻¹⁰⁻¹³	Carottes râpées à l'orange ⁹⁻¹⁴ Sauté de poulet au curry ⁹ ou Carré boulgour, épeautre, légumes ²⁻⁵ Tortis 3 couleurs ⁵⁻⁶ Yaourt à la confiture de fraise ⁶	Boulettes de bœuf à la tomate ⁵ ou Boulettes de lentilles à la tomate ⁵ Semoule ⁵ Plateau de fromages ⁶ Corbeille de fruits
Goûter récréatif	Goûter récréatif	Goûter	Goûter récréatif	Goûter récréatif
Baguette viennoise aux pépites de chocolat ⁵⁻⁶ Yaourt à boire arôme fraise ⁶	Baguette ⁵ Gelée de groseilles Jus de pomme	Cake nature ⁵⁻⁶⁻¹⁰ Lait ⁶	Baguette viennoise aux pépites de chocolat ⁵⁻⁶ Jus d'orange	Baguette aux céréales ⁵ Miel Fruit de saison

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

Fruits à coque	3	Arachide	1	Céleri	2
Lait	6	Crustacés	4	Gluten	5
Moutarde	9	Lupin	7	Mollusques	8
Sésame	12	Œuf	10	Poisson	11
		Soja	13	Sulfites	14



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.

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/>