

# MENUS écoles élémentaires Baudelaire, 51 Charenton, Diderot, 253 ter Daumesnil, Michel Bizot 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
<b>Férié</b>	Pommes de terre et cornichons vinaigrette <sup>9-14</sup> ou Taboulé <sup>5</sup> Colin au poivrons et curry <sup>2-9-11</sup> ou Omelette à la ciboulette <sup>6-10</sup> Trio de légumes <sup>6</sup> Crème chocolat <sup>6</sup> ou Crème caramel <sup>6</sup> Baguette <sup>5</sup>	Salade verte vinaigrette <sup>5</sup> ou Carottes râpées vinaigrette <sup>9-14</sup> Quiche au Coulommiers <sup>5-6-10</sup> Compote pomme-banane ou Compote pomme Baguette <sup>5</sup>	Merguez aux herbes de Provence <sup>5</sup> ou Palets à la carotte <sup>5</sup> Haricots blancs à la tomate Yaourt saveur citron <sup>6</sup> ou Yaourt saveur framboise <sup>6</sup> Salade de fruits frais Baguette <sup>5</sup>	Poulet Yassa <sup>9-14</sup> ou Mini carré seitan <sup>5-6</sup> Riz Basmati <sup>6</sup> Tomme grise ou Camembert <sup>6</sup> Corbeille de fruits Pain de campagne <sup>5</sup>

lundi 13 avril 2026	mardi 14 avril 2026	mercredi 15 avril 2026	jeudi 16 avril 2026	vendredi 17 avril 2026
Maïs vinaigrette <sup>9-14</sup> ou Betteraves vinaigrette <sup>9-14</sup> Palets à la carotte <sup>5</sup> Epinards au fromage frais ail et fines herbes <sup>6</sup> Flan vanille nappé caramel <sup>6</sup> ou Crème chocolat <sup>6</sup> Baguette <sup>5</sup>	Gratin de pommes de terre, champignons et mozzarella <sup>6</sup> Fromage blanc ou Yaourt nature <sup>6</sup> Corbeille de fruits Baguette <sup>5</sup>	Cabillaud au citron <sup>6-11</sup> ou Omelette à la ciboulette <sup>6-10</sup> Poêlée paysanne Gouda ou Saint Nectaire <sup>6</sup> Eclair au chocolat <sup>5-6-10-13</sup> ou Eclair à la vanille <sup>5-6-10-13</sup> Baguette <sup>5</sup>	Carottes râpées à l'orange <sup>9-14</sup> ou Radis rouges vinaigrette <sup>9-14</sup> Sauté de poulet au curry ou Carré boulgour, épeautre, légumes <sup>2-5</sup> Tortis 3 couleurs <sup>5-6</sup> Yaourt à la confiture de fraise ou Yaourt à la vergeoise <sup>6</sup> Pain de campagne <sup>5</sup>	Boulettes de bœuf à la tomate <sup>5</sup> ou Boulettes de lentilles à la tomate <sup>5</sup> Semoule <sup>5</sup> Plateau de fromages <sup>6</sup> Corbeille de fruits Pain de campagne <sup>5</sup>

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

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

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 8 avril 2026

Baguette <sup>5</sup>  
 Barre de chocolat au lait <sup>6</sup>  
 Jus de pomme

mercredi 15 avril 2026

Cake nature <sup>5-6-10</sup>

Lait <sup>6</sup>