

Ecoles élémentaires Baudelaire, 51 Charenton, Diderot, 253 ter Daumesnil, Michel Bizot

Menus du 01 au 04 septembre 2026

Mardi 01

Mercredi 02

Jeudi 03

Vendredi 04

Déjeuner

Concombres à la ciboulette

 9 14

Carottes râpées vinaigrette

 9 14

Coquillettes à la Volognaise

 5 6

Yaourt mixé fraise

 6

Yaourt mixé pêche

 6

Pain de campagne

 5

Tomates et Fêta

 6 9 14

Courgettes râpées vinaigrette

 9 14

Colombo de poisson

 9 11

Boulettes de lentilles la tomate

 5

Riz

 6

Crème saveur vanille

 6

Crème chocolat

 6

Pain de campagne

 5

Sauté de boeuf à la Dijonnaise

 6 9 14

Carré de boulgour, épeautre aux légumes BIO

 2 5

Duo carottes-pommes de terre

 6

Saint Paulin

 6

Saint Nectaire

 6

Prunes



Raisin



Baguette

 5

Salade verte vinaigrette

 9 14

Radis rouges vinaigrette

 9 14

Pommes de terre - mozzarella - champignons

 6

Yaourt nature

 6

Petit suisse nature

 6

Pain de campagne

 5

Goûter

Baguette viennoise aux pépites de chocolat

 5 6

Pêche

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

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

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

Denrée issue de l'agriculture biologique
Poisson issu de la pêche durable
Label Rouge
Appellation d'Origine Protégée
Indication Géographique Protégée
Produits subventionnés par l'UE

