

Ecoles maternelles Baudelaire, Jean Bouton, 253 bis Daumesnil

Menus et goûters du 14 au 18 septembre 2026

Lundi 14

Mardi 15

Mercredi 16

Jeudi 17

Vendredi 18

Déjeuner

Tomates au basilic



9 14

Salade de pommes de terre, ciboulette vinaigrette



9 14

Filet de colin pané



5 11

Sauté de boeuf forestière



6

Quiche aux légumes



2 5 6 10

Poulet Yassa



5 9 14

Carré de boulgour, épeautre aux légumes BIO



2 5

Nuggets de blé au Cantal avec crème onctueuse

5 6 10

Mini carré seitan



5 6

Emincé de pois au curry



9

Macaronis



5 6

Brocolis persillés



6

Riz



6

Ratatouille



5

Cantal jeune



6

Fromage blanc nature



6

Coulommiers



6

Petit suisse nature



6

Pain de campagne



5

Beignet aux pommes



5 10

Pain de campagne



5

Raisin



6

Crème chocolat



6

Pomme



Baguette



5

Baguette



5

Pain de campagne



5

Goûter

Baguette



5

Prunes



Baguette viennoise aux pépites de chocolat



5 6

Baguette viennoise aux pépites de chocolat



5 6

Pomme



Barre de chocolat au lait



6

Baguette aux céréales



5

Banane



6

Compote pomme-banane



Cake

5 6 10

Lait



6

Emmental



6

Lait



6

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

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

