

Ecoles maternelles

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

Macaronis

 5 6

Brocolis persillés

 6

Coulommiers

 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

  5

Crème chocolat

 6

Pomme

  5

Baguette

 5

Baguette

 5

Pain de campagne

 5

Goûter

Baguette

 5

Prunes

 5

Baguette viennoise aux pépites de chocolat

 5 6

Baguette viennoise aux pépites de chocolat

 5 6

Pomme

 5

Barre de chocolat au lait

 6

Baguette aux céréales

 5

Banane

  5

Compote pomme-banane

 5

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 | 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

