

Ecoles maternelles

Menus et goûters du 28 septembre au 2 octobre 2026

Lundi 28

Mardi 29

Mercredi 30

Jeudi 01

Vendredi 02

Déjeuner

Pommes de terre et cornichons vinaigrette



Salade verte vinaigrette



Chili sin carne et riz



Filet de colin à la béchamel



Hachis Parmentier végétal



Cuisse de poulet miel et paprika



Sauté de bœuf miron-ton



Haricots plats persillés



Petits pois aux oignons



Semoule



Cantal jeune



Petit suisse nature



Fromage blanc à la confiture de fraise



Camembert



Pomme



Flan vanille nappé caramel



Baguette



Banane



Raisin



Baguette



Pain de campagne



Pain de campagne



Baguette



Goûter

Baguette viennoise



Baguette



Cake



Baguette



Baguette viennoise aux pépites de chocolat



Barre de chocolat au lait



Edam



Lait



Barre de chocolat au lait



Compote pomme



Lait



Banane



Lait



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

