

Ecoles élémentaires

Menus et goûters du 12 au 16 octobre 2026

Lundi 12

Mardi 13

Mercredi 14

Jeudi 15

Vendredi 16

Déjeuner

Salade façon Piémontaise



10

Maisset mimolette



Dos de lieu à l'oseille



Carottes persillées



Coulommiers



Bûchette chèvre



Baguette



Sauté de boeuf à la Dijonnaise



Riz



Edam



Emmental



Poire



Pomme



Pain de campagne



Omelette à la ciboulette



Pommes de terre au four



Fromage blanc nature



Yaourt nature



Banane



Raisin



Baguette



Crispy Tournesol



Poêlée paysanne



Petit suisse aux fruits



Yaourt mixé fraise



Cake



Pain de campagne



Boulettes de boeuf à la tomate



Macaronis



Plateau de fromages



Corbeille de fruits



Baguette



Goûter

Banane



Baguette viennoise aux pépites de chocolat



Baguette



Barre de chocolat au lait



Baguette viennoise aux pépites de chocolat



Compote de pommes



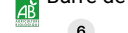
Pomme



Baguette



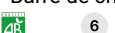
Barre de chocolat au lait



Baguette viennoise



Barre de chocolat au lait



Lait



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

