

Ecoles maternelles

Menus et goûters du 12 au 16 octobre 2026

Lundi 12

Mardi 13

Mercredi 14

Jeudi 15

Vendredi 16

Déjeuner

Salade façon Piémontaise



10

Dos de lieu à l'oseille



6 11

Carottes persillées



6

Coulommiers



6

Baguette



5

Sauté de boeuf à la Dijonnaise



6 9 14

Riz



6

Edam



6

Poire



5

Pain de campagne



5

Omelette à la ciboulette



6 10

Pommes de terre au four



6

Fromage blanc nature



6

Banane



5

Baguette



5

Crispy tournesol



5 10

Poêlée paysanne



6

Petit suisse aux fruits



6

Cake



5 6 10

Pain de campagne



5

Boulettes de boeuf à la tomate



5

Macaronis



5 6

Plateau de fromages



6

Corbeille de fruits



5

Baguette



5

Goûter

Banane



5

Baguette aux céréales



5

Confiture d'abricot



5

Baguette



5

Gouda



6

Baguette viennoise aux pépites de chocolat



5 6

Compote de pommes



5

Pomme



5

Baguette



5

Miel



5

Baguette viennoise



5 6 10

Barre de chocolat au lait



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

