

Ecoles élémentaires Baudelaire, 51 Charenton, Diderot, 253 ter Daumesnil, Michel Bizot

Menus du 21 au 25 septembre 2026

Lundi 21

Mardi 22

Mercredi 23

Jeudi 24

Vendredi 25

Déjeuner

Taboulé menthe - coriandre



5

Maïs et betteraves vinaigrette



9

14

Salade verte vinaigrette



9

14

Mâche aux croûtons



5

9

14

Curvi Rigati à la Mexicaine



2

5

6

Paupiette de poisson à la crème



5

6

10

11

Mini carré seitan



5

6

Tortillas



6

10

Palet à la carotte



5

Goulash



5

6

10

Pané croustillant au fromage

5

6

10

Chou-fleur persillés



6

Haricots verts persillés



6

Pommes de terre au four



6

Yaourt mixé pêche



6

Yaourt mixé fraise



6

Edam



6

Tomme grise



6

Yaourt saveur citron



6

Yaourt saveur pêche



6

Brie



6

Camembert



6

Emmental



6

Gouda



6

Prunes



6

Pomme



6

Baguette



5

Pain de campagne



5

Baguette



5

Flan Ecoresponsable

5

6

10

Tarte aux pommes

5

6

Pain de campagne



5

Raisin



6

Pomme



6

Baguette



5

Goûter

Banane



5

Barre marbrée

5

10

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

