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

Menus et goûters du 16 au 20 novembre 2026

	Lundi 16	Mardi 17	Mercredi 18	Jeudi 19	Vendredi 20
Déjeuner			Velouté de courge-butternut (2, 6)	Mâche aux coutons (5, 9, 14)	
				Champignons vinaigrette (9, 14)	
	Hachis Parmentier de boeuf (5, 6)	Carré de boulgour, épeautre aux légumes (2, 5)	Filet dorade au citron (6, 11)	Gratin brocolis macaronis mozzarella (5, 6)	Sauté de dinde Tandoori (6)
	Hachis Parmentier végétal (5, 6)		Mini carré seitan (5, 6)		Emincé de pois sauce tandoori (6)
		Epinards au fromage frais ail et fines herbes (6)	Petits pois aux oignons		Riz Basmati (6)
	Fromage blanc nature (6)	Cantal jeune (6)			Gouda (6)
	Yaourt nature (6)	Saint Paulin (6)			Saint Nectaire (6)
	Pomme	Beignet aux pommes (5, 10)	Crème saveur vanille (6)	Compote de pommes	Banane
	Kiwi	Pain de campagne (5)	Crème chocolat (6)	Compote pomme-abricot-banane	Pain de campagne (5)
	Baguette (5)		Baguette (5)	Baguette (5)	
Goûter			Baguette viennoise (5, 6, 10)		
			Barre de chocolat au lait (6)		

Conformément au règlement CE n°1169/2011, les menus peuvent contenir les 14 allergènes suivants :

1. Arachide
2. Céleri
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

CAISSE DES ÉCOLES MAIRIE 12 PARIS

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
- Agri-Éthique
- Produits subventionnés par l'UE