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

Menus et goûters du 30 novembre au 4 décembre 2026

	Lundi 30	Mardi 1	Mercredi 2	Jeudi 3	Vendredi 4
Déjeuner	Bouillon de légumes aux vermicelles (2) (5) Dos de colin sauce aux poireaux (2) (6) (11) Mini carré seitan (5) (6) Macaronis (5) (6) Petit suisse aux fruits (6) Yaourt mixé peche (6) Baguette (5)	Crispy tournesol avec crème onctueuse (5) (6) (10) Haricots plats persillés (6) Camembert (6) Saint Paulin (6) Tarte normande Ecoresponsable (5) (6) Flan Ecoresponsable (5) (6) (10) Pain de campagne (5)	Paella au poulet (4) (8) Paella aux boulettes de lentilles (5) Fromage blanc à la confiture de fraise (6) Fromage blanc à la vergeoise (6) Banane Baguette (5)	Mâche aux coutons (5) (9) (14) Chou blanc râpé vinaigrette asiatique (5) (13) Emincé de pois basquaise Semoule et sauce tomate (5) Flan vanille nappé caramel (6) Crème saveur vanille (6) Baguette (5)	Goulash Palet à la carotte (5) Pommes de terre au four (6) Edam (6) Tomme grise (6) Clémentine Poire Pain de campagne (5)
Goûter			Barre marbrée (5) (10) Compote de pommes		

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

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