






















Caisse des Ecoles du 10ème arrondissement

Les chiffres correspondent aux allergènes présents dans le plat*

(La liste des allergènes présents dans les menus est téléchargeable sur le site cde10.fr , rubrique menu)

	Semaine du mardi 03 au vendredi 06 avril 2018 menus accompagnés de pain bio ¹ ou de baguette bio ¹ en alternance 	
LUNDI	FERIE	
MARDI	Radis et beurre ⁷ Dos de colin MSC  sauce ciboulette ^{1 4 7} Boulgour BIO ¹  Fromage blanc BIO et sucre ⁷  Pomme	
Goûter : crêpe waouh ^{1 3 6 7 8} , purée pomme coing		
MERCREDI	Blé BIO  et mimolette ^{1 7 10 12} Saute de bœuf LR façon bourguignon ¹  Brocolis BIO  et carottes BIO ⁷  Petits suisses et sucre ⁷ Compote de fruits	
Goûter : moelleux nature ^{1 3 7} , Poire		
JEUDI	 MENU MEXICAIN	
Goûter récréatif : mini roulé framboise ^{1 3 7} , jus d'orange		
VENDREDI	Endives et pomme rouge ^{10 12} Filet de poisson pané MSC ^{1 4}  Haricots verts BIO  Cantal ⁷ Riz au lait ⁷	
Goûter récréatif : Petit suisse fruit ⁷ ,  lette ^{1 3 7} 		
*bon appétit	 Produit issu de l'Agriculture Biologique  Viande Bovine Française  Signe de qualité Label Rouge  Produit issu de la pêche durable	
 BUEN PROVECHO !!!*		

*Prévision de menu pouvant subir des modifications suivant les cours, les arrivages, les effectifs.

Les repas sont préparés sur place par le personnel de la Caisse des Ecoles.