

Caisse des Ecoles du 10^e arrondissement


Centre de loisirs

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 lundi 16 au vendredi 20 avril 2018

menus accompagnés de pain bio ¹ ou de baguette bio ¹ en alternance 

MENU SANS VIANDE

LUNDI

Tomates vinaigrette ^{10 12}

Penne BIO aux épinards ^{1 7} 

Camembert ⁷

Pomme

Goûter : moelleux nature, banane ^{1 3 7}

MARDI

Haricots verts et dés d'emmental ^{7 10 12}

Dos de cabillaud MSC ^{4 10 12} 

aux lentilles

Orange

Goûter : madeleine, compote pomme gourde ^{1 3}

MERCREDI

Râpé de courgettes et carottes ^{10 12}

Escalope de dinde LR sauce tomate ⁷ 

Boullgour BIO ¹ 

Saint nectaire ⁷

Yaourt BIO framboise 100gr ⁷ 

Goûter : baguette viennoise ¹, chocolat, jus de fruits ^{1 7}

JEUDI

Salade Elido (pomme et thon) ^{4 10 12}

Steack haché 

Poelée méridionale

Saint paulin ⁷

Semoule au lait ^{1 7}

Goûter récréatif : moelleux citron, pomme bicolore ^{1 3}

VENREDI

Taboulé (semoule BIO) ¹ 

Beaufilet de colin meunière ^{1 4 7} 

Haricots beurre

Fromage blanc BIO ind/60g mater ⁷ 

Banane

Goûter récréatif : goûter fourré, compote ^{1 7}

 Produit issu de l'Agriculture Biologique  Viande Bovine Française
 Signe de qualité Label Rouge  Produit issu de la pêche durable

Bonnes vacances !!!!

*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.