










# 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](http://cde10.fr) , rubrique menu)

	Semaine du lundi 23 au vendredi 27 avril 2018 menus accompagnés de pain bio <sup>1</sup> ou de baguette bio <sup>1</sup> en alternance 	
LUNDI	MENU SANS VIANDE Salade verte Tarte aux légumes <sup>1 3 7 8</sup> Edam <sup>7</sup> Flan nappé BIO <sup>7</sup> 	
Goûter : moelleux nature, fruit <sup>1 3 7</sup>		
MARDI	Concombres au yaourt <sup>7</sup> Sauté de veau Brocolis BIO à la parmesane <sup>1 3 7</sup>  Tarte chocolat <sup>1 3 7</sup>	
Goûter : madeleine, compote pomme gourde <sup>1 3</sup>		
MERCREDI	Batavia Hachis parmentier <sup>7 12</sup> Tomme blanche <sup>7</sup> Salade de fruits ( banane, pomme, orange)	
Goûter : baguette viennoise , chocolat, jus de fruits <sup>1 7</sup>		
JEUDI	Carottes râpées <sup>10 12</sup> Escalope de dinde LR sauce moutarde <sup>7 10 12</sup> Macaroni BIO <sup>1</sup>  Emmenthal <sup>7</sup> Compote pomme coing	
Goûter récréatif : moelleux citron, fruit <sup>1 3</sup>		
VENDREDI	Œuf dur BIO mayonnaise <sup>3 10</sup>  Pavé de hoki sauce citron MSC <sup>4</sup>  Riz BIO aux petits légumes  Yaourt nature " 2 vaches " <sup>7</sup> Kiwi	
Goûter récréatif : goûter fourré, fruit <sup>1 7</sup>		

 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.