


Caisse des Ecoles du 10^e arrondissement

Menu

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 30 avril au vendredi 04 mai 2018
menus accompagnés de pain bio ¹ ou de baguette bio ¹ en alternance 

MENU SANS VIANDE

LUNDI

Haricots verts en salade ^{10 12}
Raviolis BIO au tofu ^{1 6 9} 
Kiri ⁷
Pêches au sirop

Goûter : baguette  confiture, sirop de grenadine ¹



MARDI

FERIE

Goûter :

MERCREDI

Salade de lentilles et des de tomate ^{10 12}
Roti de bœuf cuit mayonnaise ^{3 10} 
Haricots plats persillés
Petits suisses aux fruits BIO ⁷ 



Goûter : madeleine nature, fruit ^{1 3}

JEUDI

Salade verte et dés de mimolette ^{7 10 12}
Couscous agneau merguez
Semoule BIO  et ses légumes ^{1 10}
Poire



Goûter récréatif : mini roulé framboise, jus d'orange ^{1 3 7}

VENDREDI

Pomelo et sucre
Beaufilet meunière MSC ^{1 4 7} 
Duo de brocolis BIO et carottes BIO 
Saint Paulin ⁷
chou a la crème ^{1 3 7}



Goûter récréatif : petit suisse fruit BIO,  galette st michel ^{7 1 3}

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

Bon appétit !!

*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.