











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 lundi 14 au vendredi 18 mai 2018 menus accompagnés de pain bio ¹ ou de baguette bio ¹ en alternance  | |
|---|---|
|  LUNDI | MENU SANS VIANDE Tomates et mozzarella ⁷ Tortilla BIO ^{3 7}  (pomme de terre, poivrons) Pasteis de nata ^{1 3 7} |
| | Goûter : baguette ¹  , confiture, sirop de grenadine |
| MARDI | Macédoine à l'aneth ^{3 10} Bœuf façon stroganoff LR ⁷  Carottes / pomme de terre ⁷ Fromage blanc nova BIO et coulis ⁷  |
| | Goûter : crêpe waouh ^{1 3 6 7 8} , fruit |
| MERCREDI | Salade verte ^{10 12} Mafé ⁵ Riz long parfumé salade de fruit (banane, orange, pomme) |
| | Goûter : baguette viennoise ^{1 7}  , chocolat, jus 20cl |
| JEUDI | Emietté de surimi et avocat/tomates ^{2 3 4 6 10 12} Moqueca ⁴ (colin MSC, riz BIO) yaourt fruit du dragon ⁷ |
| | Goûter récréatif : mini roule framboise ^{1 3 7} , jus d'orange |
|  VENDREDI | Chou chinois et carottes ^{10 12} Nouilles et légumes façon thai lamelle d'omelette BIO ³  |
| | Gateau maison à la noix de coco ^{1 3 5 7 8 13} Goûter récréatif : petit suisse fruit BIO  galette st michel ^{1 3 7} |

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

*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.