











# 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 21 au vendredi 25 mai 2018 menus accompagnés de pain bio <sup>1</sup> ou de baguette bio <sup>1</sup> en alternance 	
LUNDI	FERIE	
Goûter :		
MARDI	Batavia et thon <sup>4 10 12</sup> Haut de cuisse de poulet rôtie aux herbes Purée de légumes verts <sup>1 6 7 10</sup> Flan nappé BIO <sup>7</sup> 	
Goûter : crêpe waouh <sup>1 3 6 7 8</sup> , purée pomme coing		
MERCREDI	Concombres vinaigrette <sup>10 12</sup> Estouffade de bœuf LR <sup>1</sup>  Epinards et pomme de terre <sup>7</sup> Saint nectaire <sup>7</sup> Poire	
Goûter : moelleux citron <sup>1 3</sup> , pomme		
JEUDI	Rapé de courgettes et carottes <sup>10 12</sup> Rôti de porc ou sauté de poulet Haricots beurre et champignons Petit fruité <sup>7</sup> Eclair au chocolat <sup>1 3 6 7</sup>	
Goûter : mini roulé framboise <sup>1 3 7</sup> , jus d'orange litre		
VENDREDI	Tomates vinaigrette <sup>10 12</sup> Pavé de hoki MSC sauce miel <sup>1 3 7</sup>  Semoule BIO <sup>1 7</sup>  Vache qui rit <sup>7</sup> Mini pastèque	
Goûter récréatif : petit suisse fruit BIO  galette st michel <sup>1 3 7</sup>		

 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.