

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 28 au vendredi 01 Juin 2018 | |
|--|---|
| menus accompagnés de pain bio ¹ ou de baguette bio ¹ en alternance  | |
| MENU SANS VIANDE | |
|  LUNDI | <p>Carottes râpées ^{10 12}</p> <p>Omelette  au fromage ^{3 7}</p> <p>Blé BIO aux petits légumes ¹ </p> <p>Compote pomme banane</p> <p>Goûter : baguette  confiture, sirop de grenadine ¹</p> |
| MARDI | <p>Salade pomme et thon ^{4 10 12}</p> <p>Sauté de veau ¹</p> <p>Tortis BIO au beurre ^{3 7} </p> <p>Fromage blanc BIO ⁷  et sucre kiwi</p> <p>Goûter : crêpe waouh, fruit ^{1 3 6 7 8}</p>  |
| MERCREDI | <p>Friand fromage ^{1 7}</p> <p>Escalope de dinde LR au curry ^{1 7 10} </p> <p>Chou fleur BIO </p> <p>Fromage fouetté Mme Loik ⁷</p> <p>Semoule au lait ^{1 7}</p> <p>Goûter : baguette viennoise, chocolat, jus 20cl ^{1 7}</p>  |
| JEUDI | <p>Saucisson sec cornichon ou paté de volaille ^{1 7 12}</p> <p>Sauté de bœuf provençale </p> <p>Printanière de légumes maison</p> <p>Tomme blanche ⁷</p> <p>Fraises au sucre</p> <p>Goûter : mini roulé framboise, jus d'orange ^{1 3 7}</p>  |
|  VENDREDI | <p>Riz BIO tomates et maïs BIO ^{10 12} </p> <p>Filet de colin MSC pané ^{1 4} </p> <p>Salsifis et carottes</p> <p>Yaourt nature  et sucre</p> <p>Banane</p> <p>Goûter récréatif : petit suisse fruit BIO  galette st michel ^{1 3 7}</p> <p> Produit issu de l'Agriculture Biologique  Viande Bovine Française</p> <p> Signe de qualité Label Rouge  Produit issu de la pêche durable</p> |

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.