







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 04 au vendredi 08 Juin 2018	
menus accompagnés de pain bio ¹ ou de baguette bio ¹ en alternance 	
MENU SANS VIANDE	
 LUNDI	<p>Melon vert </p> <p>Spaghettis BIO bolognese végétal  ⁷</p> <p>yaourt vanille ⁷</p> <p>Goûter : baguette  chocolat, sirop de grenadine ^{1 7}</p>
MARDI	<p>Tomates BIO  et olives vertes </p> <p>Sauté de dinde LR à la crème ^{1 7}</p> <p>Haricots verts BIO </p> <p>Tomme grise</p> <p>Compote de pomme poire BIO </p> <p>Goûter : crêpe waouh, fruit ^{1 3 6 7 8}</p>
MERCREDI	<p>Sardine et citron ⁴</p> <p>Carbonade de bœuf ^{1 10 12} </p> <p>Fondue d'aubergines BIO et riz BIO </p> <p>Petit suisse BIO et sucre ⁷ </p> <p>Poire</p> <p>Goûter : moelleux nature, compote ^{1 3 7}</p>
JEUDI	<p>Concombres BIO </p> <p>Escalope de porc moutarde ou sauté de poulet ^{1 7 10 12}</p> <p>Poêlée méridionale</p> <p>Bûchette mi-chèvre ⁷</p> <p>Tarte normande</p> <p>Goûter : mini roulé framboise, jus d'orange ^{1 3 7}</p>
 VENDREDI	<p>Betteraves et dés de mimolette ^{9 12 14}</p> <p>Dos de cabillaud MSC sauce dieppoise ^{1 4 9 16} </p> <p>Boulgour BIO ¹ </p> <p>Pomme </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.