





















# Caisse des écoles du 10e arrondissement

## CENTRES DE LOISIRS D'ETE

Semaine du lundi 06 août au vendredi 10 août 2018 menus accompagnés de pain <sup>1</sup> ou de baguette <sup>1</sup> BIO en alternance	
 <b>LUNDI</b>	Batavia et maïs BIO <sup>10 12</sup>  Penne BIO et épinards <sup>1 7</sup>  Bûchette mi-chèvre <sup>7</sup> Compote de pomme BIO  
Goûter : moelleux nature, compote gourde <sup>1 3 7</sup>	
<b>MARDI</b>	Radis et beurre <sup>7</sup> Ailerons de poulet marinés <sup>7</sup> Duo de brocolis et carottes BIO  Beignet à la framboise <sup>1 3</sup> 
Goûter : gouter fourré, pêche plate <sup>1 7</sup>	
<b>MERCREDI</b>	Blé BIO et gouda <sup>1 7 10 12</sup> Sauté de veau aux olives <sup>1</sup> Haricots plats Abricots 
Goûter : baguette viennoise BIO  chocolat, jus de fruits 20cl <sup>1 7</sup>	
<b>JEUDI</b>	Mini pastèque Salade estivale ( coquillettes BIO, thon, œuf BIO, tomates, olives ) <sup>1 3 4 10 12</sup>  Flan nappé BIO <sup>7</sup> 
Goûter : moelleux citron, pomme <sup>1 3</sup>	
<b>VENREDI</b>	Haricots verts vinaigrette <sup>10 12</sup> Pavé de hoki MSC sauce oseille <sup>1 4 7</sup>  Riz BIO  Yaourt nature BIO et sucre <sup>7</sup>  Nectarine 
Goûter : madeleine, yaourt à boire <sup>1 3 7</sup>	
  <b>Produit issu de l'Agriculture Biologique</b>  <b>Produit issu de la pêche durable</b>  <b>Viande Bovine Française</b>  <b>Signe de qualité Label Rouge</b>	
<h1>Bon appétit !</h1>	

Prévision de menu pouvant subir des modifications suivant les cours et arrivages.  
 Les repas sont préparés sur place par le personnel de la Caisse des Ecoles.