





















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 10 au vendredi 14 Septembre 2018 menus accompagnés de pain bio ¹ ou de baguette bio ¹ en alternance 	
LUNDI	<p style="text-align: center;">MENU SANS VIANDE</p> Taboulé BIO ¹  Omelette aux fines herbes BIO ^{3 7}  Brocolis persillés BIO  Fromage blanc BIO et sucre ⁷  Kiwi 	
Goûter : baguette BIO  confiture ¹		
MARDI	Salade verte et dés de mimolette ^{7 10 12} Hachis parmentier maison ^{7 12} Fruits au sirop  	
Goûter : crêpe chocolat, purée pomme coing ^{1 3 6 7 8}		
MERCREDI	Sardine et citron ⁴ Haut de cuisse de poulet LR rôti  Printanière de légumes maison Cantal ⁷ Banane	
Goûter : gouter fourré, fruit ^{1 7}		
JEUDI	Melon Charentais  Sauté de bœuf ¹  Haricots beurre Saint môtet ⁷ Tarte au chocolat ^{1 3 6 7}	
Goûter : baguette BIO,  confiture ¹		
VENDREDI 	Courgettes et carottes râpées ^{10 12} Saumonette MSC sauce niçoise ⁴   Blé BIO ¹  Yaourt brassé framboise BIO ⁷ 	
Goûter : 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

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.