























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 17 au vendredi 21 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> <p>Melon jaune  </p> <p>Ravioli au tofu BIO ^{1 6 9} </p> <p>Pyrénées ⁷</p> <p>Compote de fruit BIO </p> <p>Goûter : baguette viennoise BIO  chocolat, sirop de grenadine ^{1 7}</p>	
MARDI	<p>Paté de volaille ^{1 7}</p> <p>Rôti de dinde LR sauce moutarde ^{1 7 10 12} </p> <p>Haricots plats</p> <p>Bûchette mi chèvre ⁷</p> <p>Raisin blanc</p> <p>Goûter : mini roulé framboise, compote ^{1 3 7}</p>	
MERCREDI	<p>Salade verte ^{10 12} </p> <p>Chilli con carné (Haricots rouge, haché de boeuf et riz BIO) </p> <p>Esquimau ^{7 8}</p> <p>Goûter : moelleux citron, fruit ^{1 3}</p>	
JEUDI	<p>Friand fromage ^{1 3 7}</p> <p>Sauté de veau</p> <p>Choux fleurs et carottes </p> <p>Yaourt nature BIO et sucre ⁷ </p> <p>Prunes </p> <p>Goûter : baguette BIO  confiture ¹</p>	
 VENDREDI 	<p style="text-align: center;">C'est l'Automne </p> <p>Betterave et mimolette râpée ^{7 10 12}</p> <p>Dos de colin MSC sauce crème ^{1 4 7} </p> <p>Pomme de terre et épinards ⁷</p> <p>Moelleux pomme raisin et noix ^{1 3 8 12}</p> <p>Goûter : petit suisse fruit BIO  galette St Michel ^{1 3 7}</p> <p> Produit issu de l'Agriculture Biologique  Viande Bovine Française  Signe de qualité Label Rouge  Produit issu de la pêche durable</p>	
<p style="text-align: center;">Bon appétit !!!</p>		

*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.