






















Caisse des Ecoles du 10^e 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 24 au vendredi 28 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> Carottes râpées et vinaigrette ^{10 12} Quenelles nature BIO sauce tomates  Riz BIO  Yaourt BIO à la vanille ⁷ 	
Goûter : baguette BIO  confiture ¹		
MARDI	Pomme de terre et dés d'emmental ^{7 10 12} Sauté de poulet LR aux oignons ¹ Carottes BIO  Pomme	
Goûter : beignet, purée pomme coing ^{1 3 6 7 8}		
MERCREDI	Salade de riz BIO, tomates et maïs BIO ^{10 12}  Filet de hoki pané MSC et citron ^{1 4}  Haricots verts BIO  Saint Nectaire ⁷ Banane	
Goûter : madeleine, quetsche ^{1 3}		
JEUDI	Tomates ¹⁰ Estouffade de bœuf  Boulgour BIO  et poêlée de légumes ¹ Divers fromages ⁷ Semoule au lait ^{1 7}	
Goûter : baguette BIO  confiture ¹		
VENDREDI	Salade d'haricots verts ^{10 12} Saumon sauce crème à l'oseille ^{1 4 7}  Penne BIO ^{1 7}  Fromage blanc BIO et sucre ⁷  Raisin blanc	
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.