























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)

	<p>Semaine du lundi 15 au vendredi 19 Octobre 2018 menus accompagnés de pain bio ¹ ou de baguette bio ¹ en alternance </p>
<p>LUNDI</p>	<p>MENU SANS VIANDE</p> <p>Salade coleslaw ^{10 12} Tortis BIO aux épinards ^{3 7}  camembert BIO ⁷  Kiwi</p>   <p>Goûter : baguette BIO  chocolat, lait ^{1 7}</p>
<p>MARDI</p>	<p>Salade de pommes de terre et échalotes ^{10 12} Estouffade de bœuf ¹  Printanière de légumes maison Yaourt nature BIO et sucre ⁷  Raisin</p> <p>Goûter : crêpe chocolat, purée pomme coing ^{1 3 6 7 8}</p>
<p>MERCREDI</p>	<p>Tomates BIO vinaigrette ^{10 12}  Dos de cabillaud MSC sauce miel ^{1 4 7}  Boulgour BIO ¹  Yaourt BIO citron ⁷ </p>   <p>Goûter : moelleux citron, pomme ^{1 3}</p>
<p>JEUDI</p>	<p>Friand fromage ^{1 7} Sauté d'agneau au paprika ¹ Haricots plats persillés Six de savoie ⁷ Poire</p>   <p>Goûter : baguette BIO,  confiture, prunes ¹</p>
<p>VENDREDI</p> 	<p>Salade verte ¹⁰ Brandade de poisson MSC ^{4 7 12}  Fromages divers ⁷ Desserts variés</p>  <p>Goûter : petit suisse fruit BIO  baguette viennoise pépite de chocolat ^{1 7}</p>

 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.