






















# 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](http://cde10.fr) , rubrique menu)

	<p>Semaine du lundi 22 au vendredi 26 Octobre 2018 menus accompagnés de pain bio <sup>1</sup> ou de baguette bio <sup>1</sup> en alternance </p>
<p>LUNDI</p>	<p><b>MENU SANS VIANDE</b></p> <p>Carottes râpées vinaigrette <sup>10 12</sup> Bouchées végétales à la tomate <sup>1 6 7</sup> Spaghetti <sup>1</sup>  Petits suisses BIO et sucre <sup>7</sup>  Raisin blanc</p> <p><i>Goûter : moelleux nature, compote gourde <sup>1 3 7</sup></i></p> 
<p>MARDI</p>	<p>Pomme et thon en salade <sup>4 10 12</sup> Haut de cuisse de poulet LR façon yassa <sup>10 12</sup>  Riz BIO  Flan nappé BIO <sup>7</sup> </p> <p><i>Goûter : gouter fourré, banane <sup>1 7</sup></i></p>  
<p>MERCREDI</p>	<p>Salade de coquillettes BIO et tomates <sup>1 10 12</sup>  Sauté de veau marengo <sup>1</sup>  Purée de céleri <sup>7 9</sup> Fromage blanc BIO et sucre <sup>7</sup>  Kiwi</p> <p><i>Goûter : baguette viennoise BIO,  chocolat, jus 20 cl <sup>1 7</sup></i></p>
<p>JEUDI</p>	<p>Salade de Monsieur Seguin ( salade, orange et fromage de chèvre ) <sup>7 10 12</sup> Escalope de dinde LR sauce moutarde <sup>7 10 12</sup>  Carottes BIO persillées  Paris brest</p> <p><i>Goûter : moelleux citron, poire <sup>1 3</sup></i></p> 
<p>VENDREDI</p> 	<p>Soupe de légumes et gruyère rapé <sup>7 12</sup> Dos de colin MSC sauce provençale <sup>4</sup>  Blé BIO <sup>1</sup>  Salade de fruits frais</p> <p><i>Goûter : madeleine, pomme <sup>1 3</sup></i></p> 

 Produit issu de l'Agriculture Biologique  Viande Bovine Française  
 Signe de qualité Label Rouge  Produit issu de la pêche durable

## Bonnes vacances !!!

\*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.