


# 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 29 au vendredi 02 Novembre 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>Endives et mâche <sup>10 12</sup> Poêlée ratatouille Boulgour BIO et lentilles <sup>1</sup>  Fromage blanc BIO et sucre <sup>7</sup> </p>  <p>Goûter : moelleux nature, compote gourde <sup>1 3 7</sup></p>
<p>MARDI</p>	<p>Betteraves sauce moutarde <sup>10 12</sup> Rôti de bœuf cuit  Pommes de terre rissolées Tomme blanche <sup>7</sup> Poire</p> <p>Goûter : gouter fourré, purne rouge <sup>1 7</sup></p>
<p>MERCREDI</p>	<p>Pomelo et sucre Sauté de poulet LR crème de poivrons <sup>1 7</sup>  Haricots verts BIO persillés  Saint Paulin <sup>7</sup> Semoule au lait <sup>1 7</sup></p> <p>Goûter : baguette viennoise  BIO, chocolat, jus 20 cl <sup>1 7</sup></p>
<p>JEUDI</p>	<p style="text-align: center;"><b>FERIE</b></p> <p>Goûter :</p>
<p>VENDREDI</p> 	<p>Taboulé de blé BIO <sup>1</sup>  Beaufilet de hoki meunière MSC <sup>1 4 7</sup>  Duo de choux fleurs et brocolis Saint Nectaire <sup>7</sup> Raisin blanc</p> <p>Goûter : madeleine, pomme <sup>1 3</sup></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;"><b>Bon appétit !!!</b></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.