
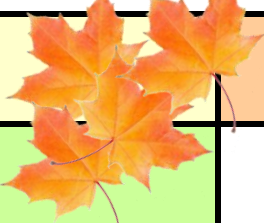








Caisse des Ecoles du 10ème arrondissement

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 12 au vendredi 16 Novembre 2018 menus accompagnés de pain bio ¹ ou de baguette bio ¹ en alternance 	
 LUNDI	MENU SANS VIANDE Coquillettes BIO et tomates ^{1 10 12}  Omelette BIO ^{3 7}  Duo de haricots beurre et verts Camembert BIO ⁷  Poire 
	Goûter : baguette BIO  chocolat, lait ^{1 7}
MARDI	Soupe de courgette à la vache qui rit ^{7 12} Rôti de dinde LR au curry ^{1 7 10}  Boulgour BIO ¹  Clémentines BIO 
	Goûter : mini roulé, compote ^{1 3 7}
MERCREDI	Carottes râpées ^{10 12} Sauté de veau ¹ Petits pois BIO et carottes BIO ⁷  Yaourt nature BIO et sucre ⁷  Eclair au chocolat ^{1 3 6 7} 
	Goûter : gouter fourré, Pomme bicolore ^{1 7} 
JEUDI	Pâté de campagne ou paté de volaille ^{7 12} Nuggets de poulet ^{1 4} Purée de potiron ^{7 12} Pont l'évêque ⁷ Fruits au sirop 
	Goûter : baguette BIO  confiture, poire ¹
 VENDREDI	Mâche et endives ^{10 12} Cabillaud MSC ^{4 10 12}  Lentilles vertes BIO  Flan nappé BIO ⁷  
	Goûter : petit suisse fruit BIO  baguette viennoise pépite de chocolat  ^{1 7}
 Produit issu de l'Agriculture Biologique  Viande Bovine Française  Signe de qualité Label Rouge  Produit issu de la pêche durable	
 <h1>Bon appétit !!!</h1> 	

*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.