





























# 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)

Semaine du lundi 03 au vendredi 07 Décembre 2018	
menus accompagnés de pain bio <sup>1</sup> ou de baguette bio <sup>1</sup> en alternance 	
 <b>LUNDI</b>	<p align="center"><b>MENU SANS VIANDE</b></p> <p><b>Salade de haricots verts</b> <sup>10 12</sup></p> <p><b>Quenelles nature BIO sauce blanche</b> <sup>1 3 7</sup> </p> <p><b>Riz BIO créole</b> </p> <p><b>Emmenthal</b> <sup>7</sup></p> <p><b>Orange BIO</b> </p> <p align="right"></p> <p><b>Goûter : baguette BIO  chocolat, lait</b> <sup>1 7</sup></p>
	<p><b>Potage de potiron</b> <sup>7 12</sup></p> <p><b>Rôti de veau</b></p> <p><b>Epinards et pomme de terre</b> <sup>7</sup></p> <p><b>Yaourt nature BIO et sucre</b> <sup>7</sup> </p> <p><b>Raisin noir</b></p> <p align="right"></p> <p><b>Goûter : crêpe chocolat, pomme</b> <sup>1 3 6 7 8</sup></p>
<b>MERCREDI</b>	<p><b>Chou chinois aux agrumes</b> <sup>10 12</sup></p> <p><b>Bolognaise de bœuf</b> </p> <p><b>Ratatouille et penne BIO</b> <sup>1</sup> </p> <p><b>Flan nappé caramel BIO</b> <sup>7</sup> </p> <p align="right"></p> <p><b>Goûter : moelleux nature, compote gourde</b> <sup>1 3 7</sup></p>
	<p><b>Maquereau à la tomate</b> <sup>4</sup></p> <p><b>Sauté de bœuf</b> <sup>1 10</sup> </p> <p><b>Carottes persillées BIO</b> </p> <p><b>Tomme grise</b> <sup>7</sup></p> <p><b>Banane</b></p> <p align="right"></p> <p><b>Goûter : baguette BIO,  confiture, poire</b> <sup>1</sup></p>
 <b>VENDREDI</b>	<p><b>Salade de mâche, d'endive et dés de mimolette</b> <sup>7 10 12</sup></p> <p><b>Brandade de morue MSC maison</b> <sup>4 7 12</sup> </p> <p><b>Fruits au sirop</b></p> <p align="right"> </p> <p><b>Goûter : petit suisse fruit BIO  baguette viennoise pépite de chocolat</b> <sup>1 7</sup></p> <p> <b>Produit issu de l'Agriculture Biologique</b>  <b>Viande Bovine Française</b>   <b>Signe de qualité Label Rouge</b>  <b>Produit issu de la pêche durable</b></p>
	 <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.