

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 24 au vendredi 28 Décembre 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 de maïs BIO et tomates ^{10 12} </p> <p>Gratin Dubarry (choux fleurs BIO, œufs durs BIO) ^{1 3 7} </p> <p>Fromage des Pyrénées ⁷</p> <p>Orange </p>  <p>Goûter : compote gourde, moelleux nature ^{1 3 7}</p> |
| <p>MARDI</p> | <p>FERIE</p>  <p>Goûter :</p> |
| <p>MERCREDI</p> | <p>Sardine et beurre ^{4 7}</p> <p>Hachis parmentier maison ^{7 12}</p> <p>Gouda ⁷</p> <p>Poire</p>  <p>Goûter : baguette viennoise BIO,  chocolat, jus d'orange ^{1 7}</p> |
| <p>JEUDI</p> | <p>Concombre vinaigrette ^{10 12}</p> <p>Sauté de poulet LR au curry ^{1 7 10} </p> <p>Semoule BIO ^{1 7} </p> <p>Yaourt nature BIO et sucre ⁷ </p> <p>Goûter : moelleux citron, clementine ^{1 3}</p> |
| <p> VENDREDI</p>  | <p>Chou rouge et orange ^{10 12}</p> <p>Dos de cabillaud MSC crème de poivrons ^{4 7} </p> <p>Haricots verts BIO et riz BIO ⁷ </p> <p>Tomme grise ⁷</p> <p>Dessert glacé ^{6 7}</p>  <p>Goûter : madeleine, pomme ^{1 3}</p> |
| <p> Produit issu de l'Agriculture Biologique  Viande Bovine Française  Produit issu de la pêche durable</p> | |
| <p> Joyeux Noël !!! </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.