





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 31 au vendredi 04 Janvier 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 cœur de palmiers et olives ^{10 12} Bolognaise végétale ^{1 6 7} Spaghettis BIO ^{1 7}  Fromage blanc BIO et sucre ⁷  Pomme</p> <p>Goûter : compote gourde, moelleux nature ^{1 3 7}</p> 
<p>MARDI</p>	<p>2019 FERIE</p>  <p>Goûter :</p>
<p>MERCREDI</p>	<p>Carottes râpées ^{10 12} Escalope de dinde LR sauce forestière ^{7 10 12}  Haricots plats BIO  Tarte flan ^{1 3 7}</p> <p>Goûter : baguette viennoise BIO,  chocolat, jus d'orange ^{1 7}</p> 
<p>JEUDI</p>	<p>Potage de légumes à la vache qui rit ^{7 12} Sauté de veau ¹  Riz BIO créole  Orange BIO </p> <p>Goûter : moelleux citron, poire ^{1 3}</p> 
<p> VENDREDI</p> 	<p>Salade de Mr Seguin (salade verte, orange et fromage de chèvre) ^{7 10 12} Dos de colin MSC sauce miel ^{1 4 7}  Blé BIO ¹  Divers fromages ⁷ Desserts variés</p> <p>Goûter : madeleine, clémentine ^{1 3}</p> 
<p> Produit issu de l'Agriculture Biologique  Viande Bovine Française  Signe de qualité Label Rouge  Produit issu de la pêche durable</p>	
<p> Bonne année !! </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.