






















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)

 LUNDI	<p>Semaine du lundi 07 au vendredi 11 Janvier 2019 menus accompagnés de pain bio ¹ ou de baguette bio ¹ en alternance </p> <p>MENU SANS VIANDE</p> <p>Betteraves vinaigrette ^{10 12} Raviolis BIO au tofu ^{1 6 9}  Vache qui rit ⁷ Cocktail de fruits au sirop</p>  <p>Goûter : baguette BIO  chocolat, lait ^{1 7}</p>
MARDI	<p>Céleri rémoulade ^{3 10} Sauté de bœuf LR façon bourguignon ¹  Brocolis BIO persillés  Chanteneige ⁷ Galette des rois ^{1 3 7 8}</p> <p>Goûter : crêpe chocolat, pomme ^{1 3 6 7 8}</p>
MERCREDI	<p>Batavia et croûtons ^{1 3 7 10} Hachis parmentier végétal ^{7 12} Fromage blanc BIO et sucre ⁷ </p>  <p>Goûter : baguette BIO  chocolat, compote ¹</p>
JEUDI	<p>Œuf dur BIO et mayonnaise ^{3 10}  Sauté de poulet LR crème d'estragon ^{1 7}  Blé BIO  Camembert BIO ⁷  Orange</p>  <p>Goûter : baguette BIO  confiture, poire ¹</p>
VENDREDI 	<p>Potage de légumes et dés de mimolette ^{7 12} Filet de dorade ⁴ Pommes de terre et carottes Crème au chocolat BIO ^{6 7} </p>   <p>Goûter : petit suisse fruit BIO  baguette viennoise pépite de chocolat ^{1 7}</p>

 Produit issu de l'Agriculture Biologique  Viande Bovine Française
 Signe de qualité Label Rouge  Produit issu de la pêche durable

Bon appétit !!!

*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.