

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 21 au vendredi 25 Janvier 2019 menus accompagnés de pain bio ¹ ou de baguette bio ¹ en alternance  | |
|---|--|
|  LUNDI | MENU VEGETARIEN Pomelos et sucre Spaghettis BIO et bolognaise végétale ^{1 6 7}  Saint Nectaire ⁷ Poire au sirop Goûter : baguette BIO  chocolat, lait ^{1 7} |
| | MARDI Carottes râpées Choucroute garnie maison (palette, Strasbourg, saucisson à l'ail, chou et pomme de terre) ^{1 6 7 12} ou rôti de dinde façon jambon et purée ^{7 12} Tomme noire ⁷ Compote de pomme et spéculoos ^{1 7} Goûter : crêpe chocolat, compote ^{1 3 6 7 8}  |
| MERCREDI | Endives, kiwi et maïs BIO ^{10 12}  Haut de cuisse LR et pilon LR rôtie  Haricots beurre Riz au lait ⁷ Goûter : madeleine, poire ^{1 3}  |
| JEUDI | Saucisson sec et cornichon ou paté de volaille ^{7 12} Rôti de veau Epinards à la crème et pommes de terre ⁷ Yaourt nature BIO et sucre ⁷  Paris brest ^{1 3 6 7 8} Goûter : baguette BIO,  confiture, pomme ¹ |
|  VENDREDI | Soupe de légumes et dés d'emmental ^{7 12} Dos de colin MSC sauce vallée d'Auge ^{1 4 7}  Riz BIO aux petits légumes  Banane 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.