

# 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 04 au vendredi 08 Février 2019 menus accompagnés de pain bio <sup>1</sup> ou de baguette bio <sup>1</sup> en alternance 	
LUNDI	MENU VEGETARIEN Salade d'endive et orange <sup>10 12</sup> Poêlée ratatouille Boulghour BIO et lentilles BIO <sup>1</sup>  Tomme grise <sup>7</sup> Compote pomme	
Goûter : baguette BIO  chocolat, lait <sup>1 7</sup>		
MARDI	Salade verte <sup>10 12</sup> Beaufilet meunière MSC <sup>1 4 7</sup>  Chou fleur BIO à la béchamel <sup>1 7</sup>  Tomme blanche <sup>7</sup> Tarte normande <sup>1 3 7</sup>	
Goûter : crêpe waouh, poire <sup>1 3 6 7 8</sup>		
MERCREDI	Betteraves, mais et dés de gouda <sup>7 10 12</sup> Rôti de veau Haricots blancs à la sauce tomate Salade de fruits	
Goûter : baguette BIO  chocolat, compote gourde <sup>1</sup>		
JEUDI	 NOUVEL AN CHINOIS	
Goûter : baguette BIO  confiture, clémentine <sup>1</sup>		
VENDREDI	Salade de riz BIO, surimi et tomates <sup>2 3 4 6 10 12</sup> Côte de porc LR ou sauté de poulet <sup>1 12</sup>  Salsifis et carottes Coulommiers <sup>7</sup> Pomme BIO 	
Goûter : petit suisse fruit BIO  baguette viennoise pépite de chocolat <sup>1 7</sup>		
 Produit issu de l'Agriculture Biologique  Viande Bovine Française  Signe de qualité Label Rouge  Produit issu de la pêche durable		
 <h2 style="text-align: center;">Bon appétit !!!</h2> 		

\*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.