









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 18 au vendredi 22 Février 2019 menus accompagnés de pain bio ¹ ou de baguette bio ¹ en alternance 	
 LUNDI	MENU VEGETARIEN Endives et maïs ^{10 12} Penne BIO aux brocolis BIO ^{1 7}  Tomme blanche ⁷ Poire au sirop 
	Goûter : baguette BIO  chocolat, lait ^{1 7}
MARDI	Chou rouge, pomme et vinaigrette au miel ^{10 12} Haut de cuisse de poulet LR et pilon LR  Pomme noisette Mousse au chocolat ⁷
	Goûter : crêpe waouh, purée pomme poire BIO ^{1 3 6 7 8} 
 MERCREDI	Salade de blé BIO et dés de mimolette ^{1 7 10 12}  Steak haché  Poêlée de légumes BIO  Cantal ⁷ Pomme  
	Goûter : madeleine, poire ¹³
JEUDI	Salade verte et radis ¹² Sauté de dinde LR à l'estragon ^{1 7}  Printanière de légumes Boursin ail et fines herbes ⁷ Orange BIO   
	Goûter : baguette BIO ,  confiture, pomme ¹
VENDREDI	MENU DU GRAND NORD
	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

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.