



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 25 au vendredi 01 Mars 2019 menus accompagnés de pain bio ¹ ou de baguette bio ¹ en alternance </p>
<p>LUNDI</p>	<p style="text-align: center;">MENU VEGETARIEN</p> <p>Salade de pommes de terre et dés de tomate ^{10 12} Omelette BIO ^{3 7}  Haricots verts BIO persillés  Yaourt nature BIO et sucre ⁷  Orange BIO </p>  <p>Goûter : moelleux nature, compote BIO ^{1 3 7} </p>
<p>MARDI</p>	<p>Râpé de chou fleur vinaigrette ^{10 12} Filet de colin pané MSC ^{1 4}  Carottes BIO  Semoule au lait ^{1 7}</p> <p>Goûter : gouter fourré, pomme gala BIO ^{1 7} </p>
<p>MERCREDI</p>	<p>Chou rouge et orange ^{10 12} Boulettes de bœuf BIO sauce tomate ⁶  Macaronis BIO ^{1 7}  Camembert BIO ⁷  Purée pomme poire BIO </p>  <p>Goûter : baguette BIO,  chocolat, jus ^{1 7}</p>
<p>JEUDI</p>	<p>Salade de pomme et thon ^{4 10 12} Escalope de dinde LR aux champignons ^{1 7}  Poêlée campagnarde Mimolette ⁷ Paris Brest ^{1 3 6 7 8}</p>  <p>Goûter : moelleux citron, poire ^{1 3}</p>
<p>VENDREDI</p> 	<p>Betterave vinaigrette ^{10 12} Brandade de morue MSC ^{4 7 10}  Emmenthal ⁷ Pomme BIO </p>  <p>Goûter : madeleine, banane ^{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 style="text-align: center;">Bon appétit !!!</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.