

























# 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 Mars 2019	
menus accompagnés de pain bio <sup>1</sup> ou de baguette bio <sup>1</sup> en alternance 	
 <b>LUNDI</b>	<p align="center"><b>MENU SANS VIANDE</b></p> <p>Carottes râpées et coriandre <sup>10 12</sup>  <b>Omelette BIO</b> <sup>3 7</sup>                       Poêlée ratatouille <sup>1</sup>                      Fromage des Pyrénées <sup>7</sup>                      Riz au lait <sup>7</sup></p> 
	<p><b>Goûter : moelleux nature, compote</b> <sup>1 3 7</sup></p>
<b>MARDI</b>	<p>Endives et orange <sup>10 12</sup>  <b>Sauté de poulet LR</b> <sup>1</sup>                       Brocolis BIO                       Cantal <sup>7</sup>                      Beignet <sup>1 3 7</sup></p> 
	<p><b>Goûter : gouter fourré, banane BIO</b> <sup>1 7</sup> </p>
 <b>MERCREDI</b>	<p>Potage de lentilles corail, carottes et cumin  <b>Thon à la provençale</b> <sup>4</sup>                      Tortis BIO <sup>1 3 7</sup>                       Kiri <sup>7</sup>                      Pomme</p> 
	<p><b>Goûter : baguette viennoise BIO,  chocolat, jus 20cl</b> <sup>1 7</sup></p>
<b>JEUDI</b>	<p><b>Paté de volaille</b> <sup>1 7</sup>  <b>Emincé de bœuf</b> <sup>1</sup>                      Petits pois BIO                       Divers fromages <sup>7</sup>                      Poire</p> 
	<p><b>Goûter : moelleux citron, pomme</b> <sup>1 3</sup></p>
<b>VENDREDI</b>	<p>Salade verte et radis <sup>12</sup>  <b>Dos de colin MSC sauce provençale</b> <sup>4</sup>                       Riz BIO                       Fromage blanc BIO et sucre <sup>7</sup> </p> 
	<p><b>Goûter : madeleine, clémentines</b> <sup>1 3</sup></p>
<p> Produit issu de l'Agriculture Biologique  Viande Bovine Française   Signe de qualité Label Rouge  Produit issu de la pêche durable</p>	
 <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.