
































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 Mars 2019	
menus accompagnés de pain bio ¹ ou de baguette bio ¹ en alternance 	
 LUNDI	<p>MENU SANS VIANDE</p> <p>Chou chinois et orange ^{10 12}</p> <p>Bolognaise végétale ^{1 6 7}</p> <p>Spaghetti BIO ¹ </p> <p>Tomme blanche ⁷</p> <p>Compote de pomme BIO </p> <p>Goûter : baguette BIO,  chocolat, lait BIO ^{1 7} </p> 
	<p>MARDI</p> <p>Potage de légumes et dés d'emmental ^{7 12}</p> <p>Saucisse de volaille</p> <p>Lentilles BIO, oignons et carottes </p> <p>Orange BIO</p> <p>Goûter : madeleine BIO  compote</p> 
 MERCREDI	<p>Poireaux à la vinaigrette ^{10 12}</p> <p>Sauté de poulet LR façon yassa ^{10 12} </p> <p>Riz BIO </p> <p>Petit suisse BIO ⁷ </p> <p>Pomme</p> <p>Goûter : gouter fourré, poire ^{1 7}</p>
	<p>JEUDI</p> <p>Batavia, radis et œuf dur BIO ³ </p> <p>Sauté de bœuf LR ^{1 10} </p> <p>Printanière de légumes</p> <p>Tomme grise ⁷</p> <p>Gaufre BIO ^{1 3 7} </p> <p>Goûter : baguette viennoise pépite de chocolat BIO,  petit suisse BIO ^{1 7} </p> 
VENDREDI	<p>Carottes et céleri à la vinaigrette ^{10 12}</p> <p>Beaufilet meunière MSC ^{1 4 7} </p> <p>Duo d'haricots verts et beurre</p> <p>Semoule au lait ^{1 7}</p> <p>Goûter : baguette BIO  confiture, Banane BIO </p>  
	<p> Produit issu de l'Agriculture Biologique  Viande Bovine Française</p> <p> Signe de qualité Label Rouge  Produit issu de la pêche durable</p> <p>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.