






























# 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 25 au vendredi 29 Mars 2019	
menus accompagnés de pain bio <sup>1</sup> ou de baguette bio <sup>1</sup> en alternance 	
 <b>LUNDI</b>	<b>MENU SANS VIANDE</b> <b>Betteraves BIO échalotes</b> <sup>10 12</sup>  <b>Quenelle nature BIO</b> <sup>1 3 7</sup>  <b>Riz BIO</b>  <b>Yaourt nature BIO et sucre</b> <sup>7</sup>  <b>Kiwi BIO</b>  
<b>Goûter : baguette BIO,  chocolat, lait BIO <sup>1 7</sup> </b>	
<b>MARDI</b>	<b>Salade verte et mimolette</b> <sup>7 10 12</sup> <b>Sauté d'agneau</b> <sup>1 10</sup> <b>Semoule BIO et ses légumes</b> <sup>1</sup>  <b>Compote pomme banane BIO</b>  
<b>Goûter : madeleine BIO  compote <sup>1 3</sup></b>	
<b>MERCREDI</b> 	<b>Chou rouge et pomme sauce miel</b> <sup>10 12</sup> <b>Steack haché sauce à l'échalote</b>  <b>Tortis BIO</b> <sup>3 7</sup>  <b>Crème dessert vanille BIO</b> <sup>7</sup> 
<b>Goûter : moelleux citron, poire <sup>1 3</sup></b>	
<b>JEUDI</b>	<b>Potage de légumes et croûtons</b> <sup>1 3 7 12</sup> <b>Escalope de porc LR ou sauté de poulet LR</b>  <b>Carottes BIO au lait de coco</b> <sup>1 7 10</sup>  <b>Cantal</b> <sup>7</sup> <b>Banane</b>  
<b>Goûter : baguette viennoise pépite de chocolat BIO,  petit suisse BIO <sup>1 7</sup> </b>	
<b> VENDREDI</b>	<b>Haricots verts et maïs BIO</b> <sup>10 12</sup>  <b>Brandade de morue MSC</b> <sup>4 7 12</sup>  <b>Saint Nectaire</b> <sup>7</sup> <b>Orange BIO</b>  
<b>Goûter : baguette BIO  confiture, pomme <sup>1</sup></b>	

 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.