

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 08 au vendredi 12 Avril 2019	
menus accompagnés de pain bio ¹ ou de baguette bio ¹ en alternance 	
 LUNDI	<p>MENU SANS VIANDE</p> <p>Endives et pomme rouge ^{10 12}</p> <p>Capelleti BIO aux épinards BIO ^{1 6 7} </p> <p>Cantal ⁷</p> <p>Yaourt BIO vanille ⁷ </p> 
	<p>Goûter : baguette BIO,  chocolat, lait BIO ^{1 7} </p>
MARDI	<p>Râpé de courgettes et carottes ^{10 12}</p> <p>Rôti de veau aux oignons</p> <p>Pomme de terre noisette et ketchup ^{3 10}</p> <p>Vache qui rit BIO ⁷ </p> <p>Purée pomme banane BIO </p> 
	<p>Goûter : madeleine BIO, compote BIO ^{1 3} </p>
 MERCREDI	<p>Sardine et citron ⁴</p> <p>Cuisse de poulet LR et pilon LR rôti aux herbes </p> <p>Blé BIO basquaise ¹ </p> <p>Coulommiers ⁷</p> <p>Orange BIO </p>
	<p>Goûter : gouter fourré, poire ^{1 7}</p>
JEUDI	<p>Radis beurre ⁷</p> <p>Escalope de porc LR ou sauté de poulet LR à la crème ⁷ </p> <p>Petits pois BIO </p> <p>Yaourt nature BIO et sucre ⁷ </p>
	<p>Goûter : baguette viennoise pépite de chocolat BIO,  petit suisse BIO ^{1 7} </p>
VENDREDI	<p>Taboulé BIO ¹</p> <p>Beaufilet de hoki meunière MSC ^{1 4 7} </p> <p>Haricots beurre</p> <p>Saint Paulin ⁷</p> <p>Banane BIO </p> 
	<p>Goûter : baguette BIO  confiture, pomme ¹</p>

 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.