

















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 29 au vendredi 03 mai 2019	
menus accompagnés de pain bio ¹ ou de baguette bio ¹ en alternance 	
 LUNDI	MENU SANS VIANDE Tomates vinaigrette ^{10 12} Dal de lentilles Vache qui rit ⁷ Compote de fruits
	 
Goûter : moelleux nature, compote gourde ^{1 3}	
MARDI	Riz niçois ^{10 12} Emincé de bœuf à la tomate ¹ Haricots plats persillés Fromage blanc BIO et sucre ⁷  Poire
	Goûter : gouter fourré, banane ^{1 7}
 MERCREDI	FERIE
	Goûter :
JEUDI	Pomelos et sucre Merguez ¹⁰ Semoule BIO et légumes ^{1 10}  Cantal ⁷ Kiwi
	 Goûter : moelleux citron, pomme ^{1 3}
VENDREDI	Salade verte et emmenthal ^{7 10 12} Beaufilet de hoki meunière MSC ^{1 4 7}  Epinards et pommes de terre ⁷ Chou à la crème ^{1 3 7 8}
	   Goûter : madeleine, compote ^{1 3}
 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.