


# Caisse des écoles du 10<sup>e</sup> 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 14 octobre au vendredi 18 octobre 2019 menus accompagnés de pain <sup>AB</sup> ou de baguette <sup>AB</sup> en alternance		Allergènes
LUNDI	<p><b>MENU SANS VIANDE</b></p> <p>Chou blanc et carottes râpés Bolognaise végétale Spaghetti BIO <sup>AB</sup> Gouda Purée de fruits BIO <sup>AB</sup></p> <p>Goûter : baguette <sup>AB</sup> chocolat, lait <sup>AB</sup></p>	<p>10-12 1-6-7 1-7 7</p>
	<p>Salade de pommes de terre échalotes Sauté de dinde LR crème d'estragon  Printanière de légumes maison Saint Nectaire Pomme BIO <sup>AB</sup></p> <p>Goûter : madeleine BIO, compote BIO <sup>AB</sup></p>	<p>10-12 1-7 7 1-3</p>
MERCREDI	<p>Oeuf dur BIO mayonnaise <sup>AB</sup> Quenelles sauce tomate Choux fleurs BIO <sup>AB</sup> Yaourt BIO framboise <sup>AB</sup> Poire BIO <sup>AB</sup></p> <p>Goûter : gouter fourré, compote gourde BIO <sup>AB</sup></p>	<p>3-10 1-3-7 7 1-7</p>
	<p>Salade verte vinaigrette Sauté d'agneau au paprika Haricots plats persillés Fromage blanc BIO et sucre <sup>AB</sup> Gâteau maison</p> <p>Goûter : baguette viennoise pépites de chocolat <sup>AB</sup>, petit suisse <sup>AB</sup></p>	<p>10-12 1 7 1-3-7 1-7</p>
VENDREDI	<p>Potage de légumes Pavé de colin MSC sauce câpres  Boulgour BIO <sup>AB</sup> divers fromages Raisin BIO <sup>AB</sup></p> <p>Goûter : baguette <sup>AB</sup> confiture, pomme</p>	<p>7-12 1-4-7 1 7 1</p>

Produit issu de l'Agriculture Biologique  Produit issu de la pêche durable

 Viande Bovine Française  Signe de qualité Label Rouge

## Bon appétit!



Prévision de menu pouvant subir des modifications suivant les cours et arrivages.  
Les repas sont préparés sur place par le personnel de la Caisse des écoles.