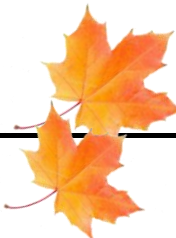






Caisse des écoles du 10^e arrondissement

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 21 octobre au vendredi 25 octobre 2019 menus accompagnés de pain ^{AB} ou de baguette ^{AB} en alternance		Allergènes
 LUNDI	MENU SANS VIANDE Mâche et endive vinaigrette Pizza aux légumes ratatouille mozzarella et mimolette (ratatouille, champignon, olives et mozzarella) Camembert BIO Pomme	10 12 1 7 7
	Goûter : baguette viennoise pépites de chocolat , pet ^{AB} suisse ^{AB}	1 7
MARDI	Pomme et thon en salade Haut de Cuisse de poulet LR et pilon LR façon yassa  Riz BIO ^{AB} Flan nappé BIO	4 10 12 10 12 7
	Goûter : goûter fourré, poire	1 7
MERCREDI	Salade de coquillettes BIO ^{AB} + tomate Emincé de bœuf poêlé  Purée de céleri Tomme blanche Raisin	1 10 12 1 7 9 12 7
	Goûter : baguette viennoise BIO, cl ^{AB} colat, jus de fruits	1 7
JEUDI	Salade de Monsieur Seguin (salade, orange et fromage de chèvre) Escalope de dinde LR sauce moutarde  Carottes BIO persillées ^{AB} Paris brest	7 10 12 7 10 12 1 3 6 7 8
	Goûter : petits beurre BIO, pomme	1
VENREDI	Salade de haricots verts et maïs Dos de colin MSC sauce provençale  Blé BIO ^{AB} Emmenthal Orange	10 12 4 1 7
	Goûter : Madeleine, compote gourde BIO ^{AB}	1 3

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

 Viande Bovine Française  Signe de qualité Label Rouge

Bonnes vacances !



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.