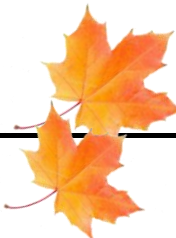




# Caisse des écoles du 10<sup>e</sup> arrondissement

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 28 octobre au vendredi 1er novembre 2019 menus accompagnés de pain <sup>AB</sup> ou de baguette <sup>AB</sup> en alternance	Allergènes
 LUNDI	<b>MENU SANS VIANDE</b>	
	Carottes râpées Poêlée ratatouille Boulgour BIO et lentilles BIO <sup>AB</sup> Fromage blanc BIO et sucre <sup>AB</sup>	10 12  1 7
	Goûter : baguette viennoise pépites de chocolat , petit suisse <sup>AB</sup>	1 7
MARDI	Betteraves sée moutarde Sauté de veau Pommes de terre rissolées Pont L'évêque Salade de fruits	10 12  1  7
	Goûter : goûter fourré, pomme	1 7
MERCREDI	Salade verte et pomme Dos de cabillaud MSC sauce crème  Haricots beurre persillés Tomme grise Tarte au flan	10 4  7 1 3 7
	Goûter : baguette <sup>AB</sup> ennoise BIO, chocolat, jus de fruits 20 cl	1 7
JEUDI	Soupe au potiron mozzarella Escalope de dinde LR sauce tomate Brocolis BIO <sup>AB</sup> Raisin	7 12 7
	Goûter : Petits beurre BIO, pain <sup>AB</sup>	1
VENREDI	FERIE  	

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.