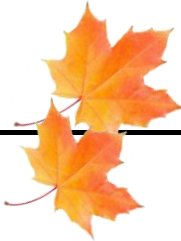



















Caisse des écoles du 10^e arrondissement

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)

 LUNDI	Semaine du lundi 11 Novembre au vendredi 15 Novembre 2019 menus accompagnés de pain  ou de baguette  en alternance	Allergènes
	MENU SANS VIANDE	
MARDI	Soupe de courgettes à la vache qui rit Roti de dinde LR au curry  Boulgour BIO  Clémentines 	7-12 1-7-10 1
	Goûter : madeleine, purée de fruits BIO 	1-3
MERCREDI	Carottes râpées Sauté de veau Brocolis BIO  Yaourt nature BIO et sucre  Eclair au chocolat 	10-12 1 7 1-3-6-7
	Goûter : gouter fourré, compote gourde BIO 	1-7
JEUDI	Salade verte Bouchées végétales et poêlée ratatouille Fajitas Saint Paulin Compote de fruits BIO 	10-12 1-6 1 7
	Goûter : baguette viennoise pépites de chocolat  , petit suisse 	1-7
 VENDREDI	Mâche et endives Cabillaud MSC  aux lentilles vertes BIO  Danette caramel 	10-12 4-10-12 6-7
	Goûter : baguette  confiture, banane	1

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.