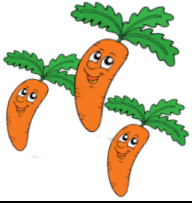







Caisse des écoles du 10^e arrondissement

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 02 décembre au vendredi 06 décembre 2019 menus accompagnés de pain ^{AB} ou de baguette ^{AB} en alternance		Allergènes
LUNDI	<p>MENU SANS VIANDE</p> <p>Carottes râpées Quenelle BIO sauce blanche ^{AB} Riz BIO créole ^{AB} Chanteneige BIO ^{AB} Clémentines</p> 	<p>10-12 1-3-7 7</p>
	Goûter : baguette BIO, ^{AB} chocolat, lait BIO ^{AB}	1-7
MARDI	<p>Salade de lentilles BIO ^{AB} et tomates Epinards BIO ^{AB} et pomme de terre BIO en gratin ^{AB} Yaourt nature BIO et sucre ^{AB} Kiwi BIO ^{AB}</p> 	<p>10-12 1-7-12 7</p>
	Goûter : crepe waouh, purée pomme BIO ^{AB}	1-3-6-7-8
MERCREDI	<p>Chou chinois aux agrumes Bolognaise de bœuf Ratatouille et penne BIO ^{AB} Flan nappé caramel BIO ^{AB}</p> 	<p>10-12 1 7</p>
	Goûter : baguette BIO, ^{AB} chocolat, compote gourde BIO ^{AB}	1
JEUDI	PAS DE RESTAURATION	
	Goûter :	
VENDREDI	PAS DE RESTAURATION	
	Goûter :	

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.