

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 www.cde10.fr, rubrique menu)



MENUS Semaine du 06 au 10 Janvier 2020		Allergènes	Signe de qualité
Tous les menus sont accompagnés de pain ou de baguette BIO		1	
LUNDI	MENU SANS VIANDE		
	Betteraves vinaigrette	10-12	
	Raviolis BIO au tofu BIO	1-6-9	
	Vache qui rit BIO	7	
Cocktail de fruits au sirop			
Goûter : baguette BIO, pâte à tartiner BIO		1-6-7-8	
Goûter : lait BIO		7	
MARDI	Carottes citronnées	10-12	
	Sauté de bœuf LR façon bourguignon	1	
	Brocolis BIO persillés	7	
	Fromage blanc BIO et sucre		
Galette des rois		1-3-7-8	
Goûter : crêpe waouh		1-3-6-7-8	
Goûter : compote BIO			
MERCREDI	MENU SANS VIANDE		
	Salade verte et croûtons	1-3-7-10-12	
	Dhal de lentilles BIO (Riz BIO, lentilles BIO et légumes)		
	Crème chocolat BIO	7	
Goûter : baguette BIO, chocolat		1	
Goûter : compote gourde			
JEUDI	Saucisson sec et cornichon ou paté de volaille	1-7	
	Sauté de poulet LR	1-7-10	
	Blé BIO	1	
	Mimolette	7	
Kiwi BIO			
Goûter : baguette viennoise pépites de chocolat BIO		1	
Goûter : petit suisse BIO		7	
VENDREDI	Potage de légumes	12	
	Beaufilet meunière MSC et citron	1-4-7	
	Pommes de terre et épinards BIO	7	
	Yaourt nature BIO et sucre	7	
Orange BIO			
Goûter : baguette BIO, confiture BIO		1	
Goûter : fruit			

Produit issu de l'Agriculture Biologique

Viande Bovine Française

Aide UE à destination des écoles - Produits laitiers



Produit issu de la pêche durable

Signe de qualité Label Rouge



Aide UE à destination des écoles - Fruits

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.