

# 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 [www.cde10.fr](http://www.cde10.fr), rubrique menu)



MENUS Semaine du 13 au 17 Janvier 2020		Allergènes	Signe de qualité
Tous les menus sont accompagnés de pain ou de baguette BIO		1	
LUNDI	<b>MENU SANS VIANDE</b>		
	Chou rouge et orange Trio végétarien Boulgour BIO lentilles BIO Ratatouille	10-12 1	 
	Fromage blanc BIO et sucre	7	
	Goûter : baguette BIO, pâte à tartiner BIO	1-6-7-8	
	Goûter : lait BIO	7	
MARDI	Haricots verts échalotes Rôti de bœuf cuit moutarde Pommes de terre campagnarde ketchup Cantal AOP Orange BIO	10-12 3-10 7	   
	Goûter : crêpe waouh	1-3-6-7-8	
	Goûter : poire		
MERCREDI	<b>MENU SANS VIANDE</b>		
	Salade Guillaume tell (salade et pomme) Quiche Potiron et patates douces Yaourt BIO framboise 100gr vrai	1-3-7 7	  
	Goûter : goûter fourré chocolat	1-7	
	Goûter : compote gourde		
JEUDI	Taboulé Rôti de porc LR sce moutarde ou sauté de poulet Carottes et Salsifis Petit suisse et sucre BIO Purée pomme BIO	1 1-10-12 7	   
	Compote pomme BIO	1	
	Goûter : Petit suisse BIO	7	
	VENDREDI	Lentilles vinaigrette Dos de colin sauce crème Haricots verts Edam Banane BIO	10-12 1-3-7 7
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.