

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		
	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 kectchup Cantal AOP Orange BIO	10-12 3-10 7	
	Goûter : crêpe waouh	1-3-6-7-8	
	Goûter : poire		
MERCREDI	MENU SANS VIANDE		
	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.