

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 20 au 24 Janvier 2020		Allergènes	Signe de qualité
Tous les menus sont accompagnés de pain ou de baguette BIO		1	
LUNDI	MENU SANS VIANDE		
	Salade verte Tartiflette végétarienne (pommes de terre, oignons et fromage à tartiflette) Yaourt nature BIO et sucre Pomme BIO	10-12 7 7	
	Goûter : baguette , chocolat	1	
	Goûter : lait	7	
MARDI	carottes râpées Rôti de veau Poêlée de légumes BIO Tome Noire AOP Cake au chocolat	10-12 7 1-3-7	
	Goûter : crêpe waouh	1-3-6-7-8	
	Goûter : compote gourde BIO		
MERCREDI	Endives et maïs BIO Haut de cuisse et pilon de poulet LR Haricots beurre Riz au lait	10-12 1 7	
	Goûter : moelleux citron	1-3	
	Goûter : fruit BIO		
JEUDI	Soupe de légumes Saumon MSC sauce crème Pâtes BIO Fromages variés Banane BIO	12 1-4-7 1-3-7 7	
	Goûter : baguette viennoise pépites de chocolat	1-7	
	Goûter : petit suisse	7	
VENDREDI	Salade et son nem Omelette chinoise Riz BIO cantonnais Perle de lait coco	1-4-6 3 1-6 7	
	Goûter : baguette , confiture	1	
	Goûter : fruit BIO		

Produit issu de l'Agriculture Biologique

Viande Bovine Française

Aide UE à destination des écoles - Produits laitiers

Plat "maison" : élaboré sur place à partir de produits bruts

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.