

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 lundi 27 au vendredi 31 janvier 2020		Allergènes	Signe de qualité
Tous les menus sont accompagnés de pain ou de baguette BIO		1	
LUNDI	MENU SANS VIANDE		
	Coquillettes BIO et dés de tomates Quenelles BIO sauce aurore Choux fleurs BIO Cantal AOP Fruit BIO	1 10 12 1 3 7 7	
	Goûter : baguette , chocolat	1	
	Goûter : lait	7	
MARDI	Salade verte Tajine d'agneau aux fruits secs Semoule BIO Vache qui rit BIO Purée pomme poire BIO	12 1 7	
	Goûter : crêpe waouh ou madeleine		
	Goûter : purée pommes		
MERCREDI	MENU SANS VIANDE		
	Carottes râpées vinaigrette Hachis végétal maison (pomme de terre, égréné végétal) Flan nappé caramel BIO	10 12 6 7 12 7	
	Goûter : baguette BIO, chocolat, compote	1	
Goûter :			
JEUDI	Chou chinois sauce miel Sauté de dinde LR sauce moutarde Printanière de légumes Fromage blanc BIO Paris brest	10 12 1 7 10 12 7 1 3 6 7 8	
	Goûter : baguette viennoise pépites de chocolat	1	
	Goûter : petit suisse		
VENDREDI	Potage poireaux et croûtons Colin msc basquaise Ratatouille et blé BIO Fromages variés Fruit BIO	1 3 7 12 4 1 7	
	Goûter : baguette , confiture	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



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



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.