

















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 17 au 21 Février 2020		Allergènes	Signe de qualité
Tous les menus sont accompagnés de pain ou de baguette BIO		1	
LUNDI	MENU SANS VIANDE		
	Endives et maïs Ravioles emmental basilic BIO Brocolis BIO Tomme blanche Pomme BIO	10-12 1-3-7 7	  
	Goûter : baguette viennoise pépites de chocolat	1-7	
	Goûter : yaourt à boire	7	
MARDI	Carottes râpées citronnées Tajine végétarien BIO Semoule BIO Mousse au chocolat	10-12 1-6 1 7	 
	Goûter : gouter fourré	1-7	
	Goûter : fruit		
MERCREDI	Salade de pâtes BIO et dés de gruyère Steack haché Haricots plats Purée de fruits BIO	1-7-10-12	 
	Goûter : baguette viennoise, chocolat	1-7	
	Goûter : jus 20 cl		
JEUDI	Salade verte et radis Sauté de dinde LR à l'estragon Pommes noisettes Cantal Kiwi BIO	10-12 1-7 3-10 7	 
	Goûter : moelleux citron	1-3	
	Goûter : fruit		
VENDREDI	Céleris rémoulade Emietté de poisson sauce tomate Blé BIO Fromage blanc nature BIO et sucre Fruit	3-10 4 1 7	  
	Goûter : baguette, confiture	1	
	Goûter : compote gourde		



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.