

# 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 24 au 28 Février 2020		Allergènes	Signe de qualité
Tous les menus sont accompagnés de pain ou de baguette BIO		1	
LUNDI	<b>MENU SANS VIANDE</b>		
	Macédoine au Raifort Omelette BIO Haricots verts persillés BIO Vache rit BIO Purée pomme poire BIO	7-10-12 3-7 7	   
	Goûter : baguette BIO, pâte à tartiner BIO	1-6-7-8	
	Goûter : lait BIO	7	
MARDI	Chou rouge et orange Colombo de poulet Yaourt nature BIO Beignet à la framboise	10-12 7 1-3-7	  
	Goûter : crêpe waouh	1-3-6-7-8	
	Goûter : compote BIO		
	<b>MENU SANS VIANDE</b>		
MERCREDI	Boulettes de lentilles sauce tomate Pâtes BIO Emmental Banane BIO	1-6-7 1 7	 
	Goûter : baguette BIO, chocolat	1	
	Goûter : compote gourde		
	<b>MENU SANS VIANDE</b>		
JEUDI	Bœuf bourguignon LR Carottes BIO Fromage blanc BIO Kiwi BIO	1 7	  
	Goûter : baguette viennoise pépite de chocolat	1-7	
	Goûter : petit suisse BIO	7	
	<b>MENU SANS VIANDE</b>		
VENDREDI	Betterave BIO vinaigrette Brandade de poisson MSC Boursin Orange BIO	10-12 4-7 7	 
	Goûter : baguette BIO, confiture BIO	1	
	Goûter : pomme		
	<b>MENU SANS VIANDE</b>		



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.