

# 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 02 au 06 Mars 2020		Allergènes	Signe de qualité	
Tous les menus sont accompagnés de pain ou de baguette BIO		1		
LUNDI	<b>MENU SANS VIANDE</b>			
	Carotte et coriandre Gratin Dubarry ( œuf BIO et chou fleur BIO ) Yaourt nature BIO Tarte aux pommes		10-12 1-3-7 7 1-7	
	Goûter : baguette BIO, chocolat		1-6-7-8	
	Goûter : lait BIO		7	
MARDI	Endives et orange Escalope de dinde LR crème ciboulette Carottes BIO Cantal AOP Riz au lait		10-12 1-7 7 7	
	Goûter : crêpe waouh		1-3-6-7-8	
	Goûter : compote BIO			
MERCREDI	Potage de légumes Dhal de lentilles ( riz BIO, lentilles BIO ) Mimolette Pomme BIO		7-12 7	
	Goûter : baguette BIO, chocolat		1	
	Goûter : compote gourde			
JEUDI	Paté de campagne ou pâté de volaille et cornichons Carbonade d'émincé de bœuf LR Petits pois BIO Divers fromages Orange BIO		7-12 1-10-12 7	
	Goûter : baguette viennoise pépite de chocolat		1	
	Goûter : petit suisse BIO		7	
VENDREDI	Radis émincés et salade Dos de colin MSC sauce provençale Pommes de terre beurre persillées Banane BIO		10-12 4 7 7	
	Goûter : baguette BIO, confiture BIO		1	
	Goûter : Poire			

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.