

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 09 au 13 Mars 2020		Allergènes	Signe de qualité	
Tous les menus sont accompagnés de pain ou de baguette BIO		1		
LUNDI	MENU SANS VIANDE			
	Haricots verts vinaigrette Raviolis au tofu BIO Edam Cocktail de fruits		10-12 1-6-9 7	
	Goûter : baguette BIO , pâte à tartiner BIO	1-6-7-8-		
	Goûter : lait BIO	7		
MARDI	Crêpe au fromage Sauté de porc LR ou sauté de poulet LR Brocolis BIO Camembert BIO Pomme BIO		1-3-7 1 7	
	Goûter : crêpe waouh	1-3-6-7-8		
	Goûter : poire			
MERCREDI	Batavia et maïs Couscous végétarien Semoule BIO et ses légumes Emmental Compote pomme poires BIO		10-12 1-10 7	
	Goûter : gouter fourré	1-7		
	Goûter : compote gourde BIO			
JEUDI	Rillettes de sardines sur toast Goulasch LR Haricots verts BIO Yaourt nature BIO Ornage BIO		1-4-7 1 7	
	Goûter : baguette viennoise pépite de chocolat BIO	1-7		
	Goûter : petit suisse BIO	7		
VENDREDI	Pomelos et sucre Pavé de hoki MSC sauce aneth Boulgour BIO Flan nappé BIO		1-4-7 1 7	
	Goûter : baguette BIO , confiture BIO	1		
	Goûter : compote gourde BIO			

Produit issu de l'Agriculture Biologique

Produit issu de la pêche durable

Viande Bovine Française

Signe de qualité Label Rouge

Aide UE à destination des écoles - Produits laitiers

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.