

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 16 au 20 Mars 2020		Allergènes	Signe de qualité	
Tous les menus sont accompagnés de pain ou de baguette BIO		1		
LUNDI	MENU SANS VIANDE			
	Chou chinois et agrumes Omelette BIO Poêlée ratatouille et lentilles BIO Coulommiers Pomme BIO		10-12 3-7 1 7	
	Goûter : baguette BIO, chocolat	1		
	Goûter : lait BIO	7		
MARDI	Potage de légumes Chipolatas ou saucisse de volaille Purée de pommes de terre Tomme noire IGP Orange BIO		7-12 7 7 7	
	Goûter : crêpe waouh	1-3-6-7-8		
	Goûter : compote gourde BIO			
MERCREDI	Endives et mâche Pâtes BIO au fromage Petit suisse BIO Kiwi		10-12 1-3-7 7	
	Goûter : moelleux citron	1-3		
	Goûter : compote BIO			
JEUDI	Salade de carottes et de céleris Sauté de bœuf LR Duo de haricots verts BIO et beurre Samos Semoule au lait		9-10-12 1-10 7 1-7	
	Goûter : baguette viennoise pépite de chocolat BIO	1-7		
	Goûter : petit suisse BIO	7		
VENDREDI	Batavia et radis Filet de colin MSC sauce ciboulette Semoule BIO Saint nectaire AOP Purée de pommes BIO		10-12 1-4-7 1-7 7	
	Goûter : baguette BIO, confiture BIO	1		
	Goûter : Banane BIO			

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.