







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 25 au 29 Mai 2020		Allergènes	Signe de qualité
Tous les menus sont accompagnés de pain ou de baguette BIO		1	
MENU SANS VIANDE			
LUNDI	Haricots verts vinaigrette Ravioli BIO Au tofu Vache qui rit Compote	10-12 1-6-9 7	
	Goûter : madeleine	1-3	
	Goûter : lait BIO	7	
MARDI	Taboulé BIO Emincé de poulet cuit Fromage blanc BIO et sucre Orange	 1 7	
	Goûter : crêpe waouh	1-3-6-7-8	
	Goûter : compote BIO		
MERCREDI	Salade fermière (riz BIO, œufs BIO et tomates) Camembert BIO Flan nappé BIO	 3-10-12 7 7	
	Goûter : moelleux citron	1-3	
	Goûter : poire		
JEUDI	Tomates vinaigrette Spaghettis BIO au thon Chanteneige Pomme	 10-12 1-4-7 7	
	Goûter : gouter fourré chocolat	1-7	
	Goûter : compote		
VENDREDI	Betteraves vinaigrette Dos de colin crème de poivrons MSC Purée Emmenthal Banane	  10-12 4-7 7 7	
	Goûter : moelleux nature	1-3-7	
	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.