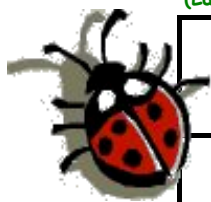


Caisse des écoles du 10^e arrondissement

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 08 au 12 Juin 2020		Allergènes	Signe de qualité	
Tous les menus sont accompagnés de pain ou de baguette BIO		1		
LUNDI	MENU SANS VIANDE			
	Concombres vinaigrette Dhal de lentilles vertes Riz BIO Edam Kiwi		10-12 7	
	Goûter : madeleine		1-3	
	Goûter : lait BIO		7	
MARDI	Mini pastèque Dos de cabillaud au lait de coco MSC Boulgour Yaourt nature BIO Abricots		1-4-7-10 1 7	
	Goûter : crêpe waouh		1-3-6-7-8	
	Goûter : compote BIO			
MERCREDI	Salade de pâtes au basilic Haut de cuisse et pilon de poulet Poêlée ratatouille Cantal Compote de fruits BIO		1-10-12 7	
	Goûter : moelleux citron		1-3	
	Goûter : compote BIO			
JEUDI	Carottes et courgettes râpées Emincé de bœuf LR Haricots beurre et champignons Kiri Tarte aux pommes		10-12 1-10 7 1-7	
	Goûter : gouter fourré chocolat		1-7	
	Goûter : purée pome BIO			
VENDREDI	Salade verte et ciboulette Dos de colin MSC sauce ciboulette Penne rigate BIO Yaourt à la framboise BIO		10-12 1-3-7 1-7 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.