

# 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 15 au 19 Juin 2020		Allergènes	Signe de qualité
Tous les menus sont accompagnés de pain ou de baguette BIO		1	
<b>MENU SANS VIANDE</b>			
LUNDI	Carottes râpées Gratin Dubarry ( choux fleurs BIO, œuf dur )	10-12 1-3-7	
	Semoule au lait	1-7	
	Goûter : madeleine	1-3	
	Goûter : lait BIO		
MARDI	Salade verte Sauté d'agneau au curry Poêlée de légumes Tomme noire Tarte chocolat	10-12 7 1-3-6-7	
	Goûter : crêpe waouh	1-3-6-7-8	
	Goûter : compote BIO		
MERCREDI	Betteraves vinaigrette Bolognaise végétale Spaghetti BIO Crème dessert vanille	10-12 1-6-7 1 7	
	Goûter : moelleux	1-3	
	Goûter : compote gourde BIO		
JEUDI	Lentilles BIO vinaigrette Escalope de poulet Carottes BIO au lait de coco Pêche	10-12 1-7-10	
	Goûter : gouter fouré chocolat	1-7	
	Goûter : purée pomme BIO		
VENDREDI	Haricots verts et maïs Brandade de poisson MSC Fromage divers Desserts divers	10-12 4-7 7	
	Goûter : moelleux nature	1-3-7	
	Goûter : banane		

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.