

# 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 22 au 26 Juin 2020		Allergènes	Signe de qualité
Tous les menus sont accompagnés de pain ou de baguette BIO		1	
LUNDI	<b>MENU SANS VIANDE</b>		
	Tomate et mozzarella Poêlée ratatouille Lentilles et boulgour BIO Melon		7-10-12  1  
	Goûter : madeleine	1-3	
	Goûter : lait BIO	7	
MARDI	Haut de cuisse de poulet et pilon Brocolis persillés BIO et pâtes BIO Fromage blanc BIO et sucre Nectarine	1-7  7	  
	Goûter : crêpe waouh	1-3-6-7-8	
	Goûter : compote BIO		
MERCREDI	Sauté de bœuf LR Haricots verts BIO persillés Pyrénées Pomme		1-3-7  1-10  7   
	Goûter : moelleux nature	1-3-7	
	Goûter : poire		
JEUDI	Carottes râpées Riz cantonnais ( Petits pois, riz BIO, œuf ) Purée de fruits		10-12  3
	Goûter : gouter fourré chocolat	1-7	
	Goûter : purée pomme BIO		
VENDREDI	Pastèque Pavé de hoki sauce crème MSC Pomme de terre BIO beurre au persil et ail Yaourt framboise BIO		1-7-4  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.