

# 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 29 au 03 Juillet 2020		Allergènes	Signe de qualité
Tous les menus sont accompagnés de pain ou de baguette BIO		1	
LUNDI	<b>MENU SANS VIANDE</b>		
	Concombres vinaigrette Pizza au fromage Abricots	  	10-12 1-7
	Goûter : madeleine	1-3-7	
	Goûter : lait BIO	7	
MARDI	Salade verte Estouffade de bœuf LR Blé BIO Dessert lacté ou laitages BIO	  	10-12 1 1 7
	Goûter : crêpe waouh	1-3-6-7-8	
	Goûter : compote BIO		
MERCREDI	Escalope de dinde LR au curry Haricots verts et beurre Camembert Tarte aux abricots	   	7-10 7 1-3-7
	Goûter : moelleux nature	1-3-7	
	Goûter : fruit		
JEUDI	Salade de riz niçois ( Riz BIO, tomates, olives et thon ) Fromages divers Melon	 	3-4-7-10-12 7
	Goûter : gouter fourré chocolat	1-7	
	Goûter : purée pomme BIO		
VENDREDI	Raviolis BIO tofu Vache qui rit Divers desserts	  	1-6-9 7
	Goûter : moelleux nature	1-3-7	
	Goûter : fruit		



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.