

# 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 20 au 24 Juillet 2020		Allergènes	Signe de qualité
Tous les menus sont accompagnés de pain ou de baguette BIO		1	
LUNDI	<b>MENU SANS VIANDE</b>		
	Concombre vinaigrette Bolognese végétal Penne BIO Babybel BIO Compote de pomme BIO	 10-12 1-6-7 1 7	   
	Goûter : baguette BIO, pâte à tartiner BIO	1-6-7-8	
	Goûter : lait BIO	7	
MARDI	Salade verte et radis émincés Escalope de poulet sauce crème Duo de brocolis et carottes BIO Yaourt nature BIO Beignet à la framboise	 10-12 7 7 1-3	  
	Goûter : moelleux citron	1-3	
	Goûter : compote BIO		
MERCREDI	Blé BIO tomates et gouda Emincés de bœuf aux olives Haricots plats Fruit de saison	 1-7-10-12 1	 
	Goûter : baguette BIO, vache qui rit BIO	1-7	
	Goûter : fruit		
JEUDI	Mini pastèque Salade estivale (coquillettes BIO, thon, œuf BIO, tomates BIO, olives) Flan nappé BIO	1-3-4-10-12 7	 
	Goûter : roulé à la confiture BIO	1-3	
	Goûter : lait BIO	7	
VENDREDI	Haricots verts vinaigrette Pavé de hoki MSC sauce oseille Riz BIO Fromage blanc BIO Fruit de saison	 10-12 1-4-7 7	 
	Goûter : gouter fourré	1-7	
	Goûter : compote BIO		



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.