

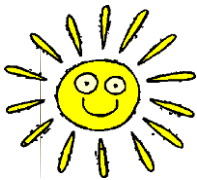



# Caisse des écoles du 10<sup>e</sup> arrondissement

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 10 au 14 Août 2020		Allergènes	Signe de qualité
Tous les menus sont accompagnés de pain ou de baguette BIO		1	
LUNDI	<p><b>MENU SANS VIANDE</b></p> <p>Concombres vinaigrette Boullgour BIO, lentilles et p�el�ee ratatouille Saint Paulin Glace à l'eau</p> 	10-12 1 7 7-8	
	Goûter : baguette BIO, pâte à tartiner BIO	1-6-7-8	
	Goûter : lait BIO	1	
MARDI	<p>Melon vert Emincé de bœuf Pommes de terre sautées Yaourt BIO framboise</p> 	3-10 7	 
	Goûter : moelleux citron	1-3	
	Goûter : compote BIO		
MERCREDI	<p>Lentilles et d�s de tomates Sauté de veau sauce provençale Haricots verts BIO Camembert BIO Fruit de saison</p> 	10-12 1 7	 
	Goûter : baguette BIO, vache qui rit BIO	1-7	
	Goûter : fruit		
JEUDI	<p>Salade fermière ( blé BIO, �uf BIO, olives, d�s d'emmental ) Fromage blanc BIO Fruit de saison</p>	1-3-4-7-10-12 7	 
	Goûter : gâteau au yaourt à la confiture BIO	1-3-7	
	Goûter : lait BIO	7	
VENDREDI	<p>Tomates vinaigrette Beaufilet meunière MSC et citron Carottes BIO Samos Tarte aux normande</p> 	10-12 1-4 7 1-3-7	 
	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" :  labor  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.

