

# 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 17 au 21 Août 2020		Allergènes	Signe de qualité
Tous les menus sont accompagnés de pain ou de baguette BIO		1	
<b>MENU SANS VIANDE</b>			
LUNDI	Radis et beurre Omelette BIO parmentière ( Œuf BIO et pommes de terre ) Mimolette Compote BIO	7 3-7 7	
	Goûter : baguette BIO, pâte à tartiner BIO	1-6-7-8	
	Goûter : lait BIO	7	
MARDI	Concombres vinaigrette Couscous végétarien Semoule BIO et légumes Tomme grise Compote de pomme framboise BIO	10-12 1-7 7	
	Goûter : moelleux citron	1-3	
	Goûter : compote BIO		
MERCREDI	Carottes râpées Haut de cuisse et pilon de poulet rôti Courgettes BIO aux épices colombo Saint mûret Eclair au chocolat	10-12 7 7 1-3-6-7	
	Goûter : baguette BIO, vache qui rit BIO	1-7	
	Goûter : fruit		
JEUDI	Friand fromage Emincé de bœuf Haricots beurre et champignons Yaourt nature BIO et sucre Fruit de saison	1-7 1 7	
	Goûter : gâteau au yaourt à la confiture BIO	1-3-7	
	Goûter : lait BIO	7	
VENDREDI	Betteraves et dés de mimolette Brandade de poisson MSC Fruit de saison	7-10-12 4-7-12	
	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.