

Caisse des écoles du 10^e 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, rubrique menu)



MENUS Semaine du 24 au 28 Août 2020		Allergènes	Signe de qualité
Tous les menus sont accompagnés de pain ou de baguette BIO		1	
LUNDI	MENU SANS VIANDE		
	Melon Salade de riz (riz BIO, tomates BIO, concombre, œuf BIO et emmenthal) Glace	3-7-10-12	
	Goûter : baguette BIO, pâte à tartiner BIO	1-6-7-8	
	Goûter : lait BIO	7	
MARDI	Batavia et mais Escalope de volaille sauce crème Duo de brocolis BIO et carottes BIO Fromage blanc BIO et sucre Tarte normande	10-12 7 7 1-3-7	
	Goûter : moelleux citron	1-3	
	Goûter : compote BIO		
MERCREDI	Blé BIO, tomates BIO et gouda Sauté de veau aux olives Haricots plats Fruit de saison	1-7-10 1	
	Goûter : baguette BIO, vache qui rit BIO	1-7	
	Goûter : fruit		
JEUDI	Salade estivale (coquillettes BIO, thon, tomates BIO, œuf BIO, concombres et olives) Yaourt nature BIO Fruit de saison	1-3-4-10-12 7	
	Goûter : gâteau au yaourt à la confiture BIO	1-3-7	
	Goûter : lait BIO	7	
VENDREDI	Betteraves vinaigrette Cappellini Tofu BIO aux épinards Fromages variés Desserts variés	10-12 1-6-9 7	
	Goûter : gouter fourré	1-7	
	Goûter : compote BIO	7	

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.