

# 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 07 au 11 Septembre 2020		Allergènes	Signe de qualité
Tous les menus sont accompagnés de pain ou de baguette BIO		1	
<b>MENU SANS VIANDE</b>			
LUNDI	Omelette aux fines herbes BIO Brocolis BIO et coquillettes BIO Fromage blanc BIO Pomme BIO	3-7 1 7	   
	Goûter : baguette , pâte à tartiner BIO	1-6-7-8	
	Goûter : lait BIO	7	
MARDI	Salade verte et cantal Brandade de morue maison Fruits au sirop	7-10-12 4-7-12	
	Goûter : crêpe waouh	1-3-6-7-8	
	Goûter : Poire		
MERCREDI	Melon Charentais Sauté de bœuf LR Haricots beurre Saint Morêt Tarte aux pommes	1-10 7 1-7	
	Goûter : gouter fourré	1-7	
	Goûter : compote gourde BIO		
JEUDI	Rillettes de sardines et thon Haut de cuisse et pilon de poulet LR Printanière de légumes maison Emmenthal Banane BIO	1-4-7	 
	Goûter : baguette viennoise pépites de chocolat BIO	1-7	
	Goûter : petit suisse BIO	7	
VENDREDI	Courgettes et carottes râpées Boulettes de lentilles Spaguettis BIO Yaourt framboise BIO	10-12 1-6-7 1 7	 
	Goûter : baguette , confiture BIO	1	
	Goûter : pomme		

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

Fruit 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.