

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 14 au 18 Septembre 2020		Allergènes	Signe de qualité
Tous les menus sont accompagnés de pain ou de baguette BIO		1	
LUNDI	MENU SANS VIANDE		
	Concombre vinaigrette Quenelles BIO sauce béchamel Blé BIO Bûchette de chèvre Prunes rouges BIO	10-12 1-3-7 1 7	
	Goûter : baguette BIO, chocolat	1	
	Goûter : lait BIO	7	
MARDI	Maffé de bœuf LR Riz BIO Pyrénées Raisin Blanc BIO	5 7	
	Goûter : crêpe waouh	1-3-6-7-8	
	Goûter : poire		
MERCREDI	Salade verte et tomates Quiche courgettes, emmenthal et basilic maison Glace	10-12 1-3-7 7	
	Goûter : moelleux citron	1-3	
	Goûter : compote gourde BIO		
JEUDI	Friand fromage Ravioli au tofu BIO Yaourt nature BIO Purée pomme et poire BIO	1-3-7 1-6-9 7	
	Goûter : baguette viennoise BIO pépites de chocolat	1-7	
	Goûter : petit suisse BIO	7	
VENDREDI	Betterave BIO et mimolette râpée Filet limande MSC sauce crème Chou fleur BIO et pommes de terre BIO Tarte au flan	7-10-12 1-4-7 7 1-3-7	
	Goûter : baguette BIO, 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

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.