

# 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 21 au 25 Septembre 2020		Allergènes	Signe de qualité
Tous les menus sont accompagnés de pain ou de baguette BIO		1	
LUNDI	<b>MENU SANS VIANDE</b>		
	Concombre vinaigrette Chilli sin carne ( Haricots rouges, riz BIO et tomates )  Crème dessert chocolat BIO	10-12   7	
	Goûter : baguette BIO, pâte a tartiner BIO	6-7-8	
	Goûter : lait BIO	7	
MARDI	Escalope de dinde LR au curry Lentilles BIO Camembert BIO Banane BIO	1-7-10  7	   
	Goûter : crêpe waouh	1-3-6-7-8	
	Goûter : pomme		
MERCREDI	Tomates vinaigrette Sauté de veau BIO sauce crème Purée de carottes BIO Carré de l'Est Compote de fruits BIO	10-12 7 7-12 7	  
	Goûter : moelleux nature	1-3-7	
	Goûter : compote gourde BIO		
JEUDI	Pastèque Pizza maison ( ratatouille, olives, mozzarella et cheddar ) Salade verte vinaigrette Yaourt nature BIO	1-7  10-12 7	  
	Goûter : baguette viennoise BIO pépité de chocolat	1-7	
	Goûter : petit suisse BIO	7	
VENDREDI	Haricots verts vinaigrette Penne BIO au saumon MSC et à la crème Edam Raisin BIO	10-12 1-4-7 7	  
	Goûter : baguette BIO, confiture BIO	1	
	Goûter : poire BIO		

Produit issu de l'Agriculture Biologique

Produit issu de la pêche durable

Viande Bovine Française

Signe de qualité Label Rouge

Aide UE à destination des écoles - Produits laitiers

Aide UE à destination des écoles - Fruits

Plat "maison" : élaboré sur place à partir de produits bruts

## 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.