

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 28 au 02 Octobre 2020		Allergènes	Signe de qualité
Tous les menus sont accompagnés de pain ou de baguette BIO		1	
LUNDI	MENU SANS VIANDE Tomates BIO et mozzarella Boulgour BIO et lentilles BIO Poêlée ratatouille Compote de fruits BIO	7-10-12 1	
	Goûter : baguette BIO, pâte à tartiner BIO	1-6-7-8	
	Goûter : lait BIO	7	
MARDI	Sauté de bœuf LR au curry Pommes rissolées Yaourt nature BIO et sucre Poire BIO	1-10 7	
	Goûter : crêpe waouh	1-3-6-7-8	
	Goûter : pomme		
MERCREDI	Salade verte Riz cantonnais (riz BIO, petits pois et œufs BIO) Glace	10-12 3 7	
	Goûter : baguette BIO, bâton de chocolat	1	
	Goûter : compote gourde BIO		
JEUDI	Concombres vinaigrette Sauté de dinde LR sauce montboissier Macaronis BIO Flan nappé BIO	10-12 1-7 1-7 7	
	Goûter : baguette viennoise BIO pépité de chocolat	1-7	
	Goûter : petit suisse BIO	7	
VENDREDI	Taboulé Hoki pané MSC et citron Brocolis BIO persillés Cantal Raisin BIO	1 1-4 7	
	Goûter : baguette BIO, confiture BIO	1	
	Goûter : banane		

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.