Caisse des écoles du 10e 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 08 au 12 Février 2021	Allergènes	Signe de qualité
	Tous les menus sont accompagnés de pain ou de baguette BIO	1	
LUNDI	MENU SANS VIANDE		
	Couscous végétarien	1-10	
	Semoule BIO et légumes		
	Boulettes de pois chiches BIO		
	Boursin ail et fines herbes	7	
	Orange BIO		
	Goûter : baguette BIO, pâte à tartiner BIO ou chocolat	*1-6-7-8*	
	Goûter : lait BIO	*7*	
MARDI	Sauté de veau BIO Marengo	1	
	Courgettes BIO et pâtes BIO	1	
	Yaourt nature BIO et sucre	7	
	Pomme BIO		
	Goûter : crêpe waouh	*1-3-6-7-8*	
	Goûter : poire		
MERCREDI	MENU SANS VIANDE		
	Rillettes de sardines et toast	1-4-7	
	Omelette BIO aux fines herbes	3-7	
	Choux fleur BIO en gratin	1-7	
	Comté AOC	7	
	Desserts variés		
	Goûter : gouter fourré	*1-7*	
	Goûter : compote gourde BIO		
JEUDI	Salade et nem poulet	1-4-6	
	Emincé de bœuf BIO sauce miel,soja, citron vert et coriandre	6	
	Riz BIO		
	Wok de légumes	11	
	Beignet d'ananas	1-3-6-7	
	Goûter : baguette viennoise pépites de chocolat BIO	*1-7*	
	Goûter : petit suisse BIO	*7*	
VENDREDI	Potage de légumes	7-12	
	Dos de colin MSC sauce crème	1-4-7	
	épinard BIO et pommes de terre BIO	7	
	Flan nappé BIO	7	
	Goûter : baguette BIO, confiture BIO	*1*	
	Goûter : compote gourde BIO		

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.