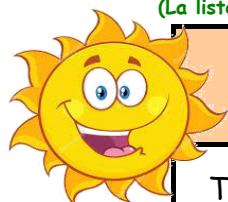


Caisse des écoles du 10^e arrondissement

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 21 au 25 Juin 2021		Allergènes	Signe de qualité
Tous les menus sont accompagnés de pain ou de baguette BIO		1	
LUNDI	<p>MENU SANS VIANDE</p> <p>Concombre BIO au yaourt Pizza aux légumes (ratatouille, champignons, olives, mozzarella et emmental) Emmenthal BIO Glace à l'eau</p>	7 1-7 7	
	Goûter : crêpe waouh	1-3-6-7-8	
	Goûter : compote gourde BIO	7	
MARDI	<p>Coquillettes BIO et dés de tomates BIO Filet de colin pané MSC Carottes rondelles BIO Saint Paulin Pomme BIO</p>	1-10-12 1-4 7	
	Goûter : emmental BIO, baguette BIO	1-7	
	Goûter : poire		
MERCREDI	<p>MENU SANS VIANDE</p> <p>Tomates BIO et mozzarella Riz cantonnais BIO (Petits pois BIO, riz BIO, œufs BIO) Compote fruits BIO</p>	7-10-12 3	
	Goûter : pâte à tartiner BIO, baguette BIO	1-6-7-8	
	Goûter : Lait BIO	7	
JEUDI	<p>Rôti de bœuf BIO sauce échalotes Blé BIO et brocolis BIO à la tomates Fromage blanc BIO et sucre de canne Pastèque BIO</p>	1 1 7	
	Goûter : baguette viennoise pépites de chocolat BIO	1-7	
	Goûter : petit suisse BIO	7	
VENDREDI	<p>Salade verte vinaigrette Brandade de poisson MSC (flocons de pommes de terre BIO et poisson MSC) Yaourt nature BIO et sucre</p>	10-12 4-7 7	
	Goûter : baguette BIO, confiture BIO	1	
	Goûter : banane 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 - 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.