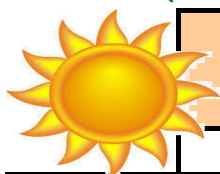


Caisse des écoles du 10^e arrondissement

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 Juin au 02 Juillet 2021		Allergènes	Signe de qualité
Tous les menus sont accompagnés de baguette BIO		1	
LUNDI	MENU SANS VIANDE		
	Concombres BIO vinaigrette Hachis Parmentier végétarien BIO (flocons de pommes de terre BIO, haché végétal BIO) Fromage blanc BIO Pastèque BIO	10-12 6-7-12 7	
	Goûter : baguette BIO, chocolat	1	
	Goûter : lait BIO	7	
MARDI			
	Estouffade de bœuf BIO Semoule BIO Edam Nectarine BIO	1 1-7 7	
	Goûter : crêpe waouh	1-3-6-7-8	
Goûter : compote gourde BIO			
MERCREDI			
	Menu proposé par les élèves de l'école élémentaire Martel, lauréats du concours Poubelle vide - Plateau mangé		
	Melon Sauté de poulet LR aux olives Haricots verts BIO Brie BIO Tarte au chocolat	1 7 1-3-6-7	
	Goûter : fromage, baguette BIO	1-7	
Goûter : pomme BIO			
JEUDI	MENU SANS VIANDE		
	Tartine de camembert BIO Fondu Salade de l'été BIO (blé BIO, œufs BIO, tomates BIO) Crème dessert chocolat BIO	1-7 1-4-10-12 7	
	Goûter : baguette viennoise pépites de chocolat BIO	1-7	
	Goûter : petit suisse BIO	7	
VENDREDI			
	Salade verte vinaigrette Dés de saumon MSC crème Penne BIO Tomme noire IGP Banane BIO	10-12 1-4-7 1-7 7	
	Goûter : baguette BIO, confiture BIO	1	
	Goûter : compote gourde 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.