






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 12 au 16 Juillet 2021		Allergènes	Signe de qualité
Tous les menus sont accompagnés de pain ou de baguette BIO		1	
LUNDI	<p>MENU SANS VIANDE</p> <p>Pastèque BIO Boulgour BIO lentilles BIO et pôlée ratatouille Saint paulin Glace à l'eau</p> 	1 7	
	Goûter : Baguette BIO, chocolat	1	
	Goûter : yaourt aromatisé BIO	7	
MARDI	<p>Taboulé BIO Sauté de poulet LR sauce curry Choux fleurs persillés BIO Petits suisses BIO et sucre Salade de fruits</p> 	1 1-7-10 7	
	Goûter : baguette BIO, samos BIO	1-7	
	Goûter : compote gourde BIO		
MERCREDI	<p>FERIE</p> 		
Goûter :			
Goûter :			
JEUDI	<p>MENU SANS VIANDE</p> <p>Melon vert Salade fermière (riz BIO, tomates BIO, œuf BIO, olives vertes et noires, dés de mozzarella) Yaourt BIO framboise</p>	3-7-10-12 7	
	Goûter : baguette viennoise chocolat BIO	1-7	
	Goûter : fruit BIO		
VENDREDI	<p>Tomates BIO et pois chiches BIO vinaigrette Beaufilet meunière MSC Carottes BIO Vache qui rit BIO Fondant au citron BIO</p>  	10-12 1-4-7 7 1-3-7	
	Goûter : baguette BIO, confiture de framboise BIO	1	
	Goûter : lait BIO	7	



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Viande Bovine Française



Aide UE à destination des écoles - Produits laitiers



Produit issu de la pêche durable



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.