

# Caisse des écoles du 10<sup>e</sup> 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](http://www.cde10.fr), rubrique menu)



MENUS Semaine du 19 au 23 Juillet 2021		Allergènes	Signe de qualité
Tous les menus sont accompagnés de pain ou de baguette BIO		1	
LUNDI	<b>MENU SANS VIANDE</b>		
	Concombre vinaigrette Boulettes de pois chiche BIO Penne BIO Brie BIO Compote de fruits BIO	 10-12 1-7 1 7	   
	Goûter : baguette viennoise chocolat BIO Goûter : pomme	1-7	
MARDI	Radis et beurre Escalope de poulet LR sauce crème Brocolis BIO Yaourt nature BIO Tarte aux pommes BIO	 7 7 7 1-3-7	   
	Goûter : baguette BIO, confiture BIO Goûter : compote gourde BIO	1	
MERCREDI	Blé BIO tomates BIO et gouda Haut de cuisse et pilon de poulet LR Poêlée de légumes BIO Pomme BIO	  1-7-10-12 1	  
	Goûter : baguette BIO, chocolat Goûter : yaourt aromatisé BIO	1 7	
JEUDI	<b>MENU SANS VIANDE</b>		
	Mini pastèque Salade estivale (coquillettes BIO, lentilles BIO, œuf BIO, tomates, oives) Flan nappé BIO	1-3-4-10-12 7	 
	Goûter : baguette BIO, vache qui rit BIO Goûter : banane BIO	1-7	
VENDREDI	Haricots verts BIO vinaigrette Pavé de hoki MSC sauce oseille Riz BIO Fromage blanc BIO Melon	 10-12 1-4-7 7	   
	Goûter : roulé BIO à la confiture de framboise BIO Goûter : lait BIO	1-3 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.