

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 26 au 30 Juillet 2021		Allergènes	Signe de qualité
Tous les menus sont accompagnés de pain ou de baguette BIO		1	
LUNDI	MENU SANS VIANDE		
	Melon Charentais Salade de blé niçoise (riz BIO, tomates BIO, œuf BIO, dés d'emmental) Glace	 1-3-4-7-10-12 7-8	
	Goûter : moelleux citron	1-3	
	Goûter : pomme BIO		
MARDI	Tartine de camembert BIO Sauté de veau BIO sauce provençale Haricots verts BIO Pastèque	 1-7 1	
	Goûter : baguette BIO, confiture BIO	1	
	Goûter : compote gourde BIO		
MERCREDI	Concombre vinaigrette Emincé de bœuf BIO Courgettes BIO aux épices colombo St môret Fondant au chocolat BIO	 10-12 7 1-3	
	Goûter : baguette BIO, pâte à tartiner BIO	1-6-7-8	
	Goûter : lait BIO	7	
JEUDI	MENU SANS VIANDE		
	Betteraves BIO vinaigrette Couscous végétarien Semoule BIO, boulettes de pois chiches BIO et légumes Tomme grise Pomme caramel cuite au four	 10-12 1-3-9 7 7	
	Goûter : fondant au chocolat BIO	1-3	
	Goûter : pêche		
VENDREDI	Carottes râpées Brandade BIO de poisson MSC (pommes de terre BIO et cube de colin MSC) Fromage blanc BIO Banane BIO	 10-12 4-7-12	
	Goûter : baguette BIO, vache qui rit BIO	1-7	
	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 - Produits laitiers

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.

