

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 16 au 20 Août 2020		Allergènes	Signe de qualité
Tous les menus sont accompagnés de pain ou de baguette BIO		1	
LUNDI	MENU SANS VIANDE Radis et beurre Omelette BIO parmentière (Œuf BIO et pommes de terre BIO) Melon	7 3-7	
	Goûter : baguette BIO, pâte à tartiner BIO	1-6-7-8	
	Goûter : lait BIO	7	
MARDI	MENU SANS VIANDE Concombres vinaigrette Couscous végétarien Semoule BIO, légumes et boulettes de pois chiche BIO Tomme grise Compote de pomme framboise BIO	10-12 1-7 7	
	Goûter : moelleux citron	1-3	
	Goûter : Banane bio		
MERCREDI	Carottes râpées Haut de cuisse et pilon de poulet LR rôti Courgettes BIO aux épices colombo Saint mûret Fondant au chocolat maison	10-12 1 7 7 1-3	
	Goûter : baguette BIO, vache qui rit BIO	1-7	
	Goûter : fruit		
JEUDI	Tartine BIO de camembert BIO Emincé de bœuf BIO Poêlée de légumes BIO Yaourt nature BIO et sucre Pomme BIO	1-7 1 7	
	Goûter : fondant au chocolat maison	1-3	
	Goûter : lait BIO	7	
VENDREDI	Betteraves BIO Brandade BIO de poisson MSC Yaourt nature BIO et sucre Prunes rouges BIO	10-12 4-7-12 7	
	Goûter : baguette BIO, vache qui rit BIO	1-7	
	Goûter : compote gourde BIO		



Produit issu de l'Agriculture Biologique

Viande Bovine Française

Aide UE à destination des écoles - Produits laitiers



Plat "maison" : élaboré sur place à partir de produits bruts



Produit issu de la pêche durable



Signe de qualité Label Rouge



Aide UE à destination des écoles - Fruits

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.