

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 02 au 06 Août 2021		Allergènes	Signe de qualité
Tous les menus sont accompagnés de pain ou de baguette BIO		1	
LUNDI	MENU SANS VIANDE		
	Radis et beurre Lasagne végétarienne BIO (courgettes BIO, haché végétal BIO) Saint Nectaire Compote de pommes BIO	7 1-3-6-7 7	
	Goûter : moelleux nature	1-3	
	Goûter : pomme BIO		
MARDI	Batavia et maïs BIO Escalope de poulet LR à la crème Carottes BIO Yaourt nature BIO et sucre Roulé à la framboise BIO	10-12 7 7 1-3	
	Goûter : baguette BIO, emmental	1-7	
	Goûter : poire		
MERCREDI	Blé BIO, tomates et gouda Steak haché BIO sauce échalotes Brocolis BIO Melon BIO	1-7-10-12 1	
	Goûter : baguette viennoise au chocolat BIO	1-7	
	Goûter : lait BIO	7	
JEUDI	MENU SANS VIANDE		
	Pastèque Salade estivale BIO (coquillettes BIO, œuf BIO, tomates, olives) Flan nappé BIO	1-3-10-12 7	
	Goûter : baguette BIO, vache qui rit BIO	1-7	
	Goûter : compote gourde BIO		
VENDREDI	Haricots verts BIO vinaigrette Pavé de hoki MSC sauce provençale Semoule BIO Yaourt nature BIO Banane BIO	10-12 1-4-7 7	
	Goûter : baguette BIO, pâte à tartiner BIO	1-6-7-8	
	Goûter : lait BIO	7	



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Viande Bovine Française



Aide UE à destination des écoles - Fruits



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



Produit issu de la pêche durable



Signe de qualité Label Rouge



Viande d'agneau française



Appellation d'origine protégée

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.