

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 23 au 27 Août 2021		Allergènes	Signe de qualité
Tous les menus sont accompagnés de pain ou de baguette BIO		1	
LUNDI	MENU SANS VIANDE		
	Melon Salade de riz (riz BIO, tomates, concombre, œuf BIO et emmenthal) Glace	3-7-10-12 7	
	Goûter : baguette BIO, confiture BIO	1	
	Goûter : Prunes rouges BIO		
MARDI			
	Batavia et maïs BIO Escalope de volaille LR sauce crème Brocolis BIO Brie BIO Roulé à la framboise BIO	10-12 7 7 1-3	
	Goûter : baguette BIO, chocolat	1-3	
	Goûter : Pomme BIO		
MERCREDI	Blé BIO, tomates et gouda Sauté de veau BIO aux olives Carottes BIO Pastèque BIO	1-7-10 1	
	Goûter : roulé à la framboise BIO	1-3	
	Goûter : lait BIO	7	
JEUDI	MENU SANS VIANDE		
	Concombre vinaigrette Pizza au fromage et courgettes BIO (courgettes BIO, fromage de chèvre, cheddar et emmenthal) Fromage blanc BIO Pomme BIO	1-7 7	
	Goûter : baguette BIO, carré frais BIO	1-7	
VENREDI			
	Salade estivale (Saumon MSC, tomates, concombres, coquille BIO et olives) Yaourt nature BIO et sucre Banane BIO		
	Goûter : baguette viennoise aux pépites de chocolats 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

de UE à destination des écoles - Fruits



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.