

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 06 au 10 Septembre 2021		Allergènes	Signe de qualité
Tous les menus sont accompagnés de pain ou de baguette BIO		1	
LUNDI	MENU SANS VIANDE		
	Taboulé BIO Omelette BIO aux fines herbes Brocolis persillés BIO Fromage blanc BIO et sucre Pastèque BIO	1 3-7 7	
	Goûter : baguette BIO, vache qui rit BIO Goûter : compote gourde BIO	1-7	
MARDI	Salade verte et cantal Brandade BIO de poisson MSC (Flocons de pommes de terre BIO et cubes de colin MSC) Prunes BIO	7-10-12 4-7-12	
	Goûter : baguette BIO, chocolat BIO Goûter : pomme bio	1	
MERCREDI	Melon Charentais Haut de Cuisse et pilon de poulet LR rôtie Carottes BIO Kiri BIO Tarte aux pommes BIO	7 1-3-7	
	Goûter : yaourt à boire Goûter : baguette viennoise pépites de chocolat BIO	7 1-7	
JEUDI	Rillettes de thon et sardine Sauté de bœuf BIO Printanière de légumes BIO maison Yaourt brasse framboise BIO	1-4-7 1-10 7	
	Goûter : madeleine BIO Goûter : poire	1-3	
VENDREDI	MENU SANS VIANDE		
	Carottes rapées BIO Boulettes de lentilles BIO Semoule BIO Emmenthal BIO Banane BIO	10-12 1-3-9 1 7	
	Goûter : baguette BIO, confiture BIO Goûter : compote gourde BIO	1	

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 - 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.