

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 13 au 17 Septembre 2021		Allergènes	Signe de qualité	
Tous les menus sont accompagnés de pain ou de baguette BIO		1		
LUNDI	MENU SANS VIANDE			
	Concombres vinaigrette BIO Quenelles BIO sauce béchamel Haricots verts BIO Bûchette 1/2 chèvre Pomme BIO	 	10-12 1-3-7 7	
	Goûter : baguette viennoise pépites de chocolat BIO		1-7	
	Goûter : lait BIO		7	
MARDI	Maffé de Bœuf BIO Riz BIO Pyrénées Pastèque BIO	5 7	 	
	Goûter : baguette BIO, confiture BIO		1	
	Goûter : compote gourde BIO			
MERCREDI	Tomates BIO vinaigrette Croque monsieur maison (jambon de dinde et emmenthal) Salade verte Petit pot vanille et cacao	 	10-12 1-6-7 10-12 7	
	Goûter : baguette BIO, pâte à tartiner BIO		1-6-7-8	
	Goûter : pomme BIO			
JEUDI	MENU SANS VIANDE			
	Melon Ravioli au tofu BIO Yaourt nature BIO et sucre Purée pomme et poire BIO		1-6-9 7	
	Goûter : fondant au chocolat BIO		1-3	
	Goûter : lait BIO		7	
VENDREDI	Betterave BIO et mimolette râpée Filet de colin MSC sauce crème Coquillettes BIO Fondant chocolat BIO	7-10-12 1-4-7 1 1-3	 	
	Goûter : yaourt à boire		7	
	Goûter : banane BIO			



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



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.