



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	<p style="text-align: center;">MENU SANS VIANDE</p> <p>Concombres vinaigrette BIO ou tomates BIO vinaigrette Quenelles BIO sauce béchamel Haricots verts BIO Bûchette 1/2 chèvre Pomme BIO</p> 	10-12 1-3-7 7	
	Goûter :		
	Goûter :		
MARDI	<p>Maffé de Bœuf BIO Riz BIO Pyrénées Pastèque BIO</p>	5 7	
	Goûter :		
	Goûter :		
MERCREDI			
	Goûter :		
	Goûter :		
JEUDI	<p style="text-align: center;">MENU SANS VIANDE</p> <p>Melon Ravioli au tofu BIO Yaourt nature BIO et sucre Purée pomme et poire BIO</p> 	1-6-9 7	
	Goûter :		
	Goûter :		
VENDREDI	<p>Betterave BIO et mimolette ou haricots verts BIO et mimolette Filet de limande MSC sauce crème Coquillettes BIO Fondant chocolat BIO</p>	7-10-12 1-4-7 1 1-3	
	Goûter :		
	Goûter :		



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.