

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 20 au 24 Septembre 2021		Allergènes	Signe de qualité
Tous les menus sont accompagnés de pain ou de baguette BIO		1	
LUNDI	MENU SANS VIANDE		
	Concombres BIO vinaigrette ou carotte BIO vinaigrette Chili SIN carné BIO (Haricots rouges BIO et riz BIO)	10-12	
	Crème dessert chocolat BIO	7	
Goûter :			
Goûter :			
MARDI	Houmous de lentilles BIO	1-4-7-10	
	Filet de hoki MSC au curry		
	Poêlée de légumes BIO Camembert BIO Raisin blanc BIO ou pomme BIO	7	
Goûter :			
Goûter :			
MERCREDI			
	Goûter :		
	Goûter :		
JEUDI	MENU SANS VIANDE		
	Pastèque BIO ou melon	1-7	
	Pizza (ratatouille, mozzarella, cheddar et emmenthal, olives et champignons)		
Laitue vinaigrette Yaourt brassé BIO nature et sucre	10-12 7		
Goûter :			
Goûter :			
VENDREDI	Carottes rapées BIO et coriandre ou tomates BIO vinaigrette	10-12	
	Saumon MSC à la crème	1-4-7	
	Penne BIO Edam Banane BIO ou prunes BIO	1-7 7	
Goûter :			
Goûter :			

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.