

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 Chili SIN carné BIO (Haricots rouges BIO et riz BIO)	10-12	
	Crème dessert chocolat BIO	7	
	Goûter : baguette BIO, vache qui rit BIO	1-7	
Goûter : pomme BIO			
MARDI	Houmous de lentilles BIO Filet de hoki MSC au curry Poêlée de légumes BIO Camembert BIO Raisin blanc BIO	1-4-7-10 7	
	Goûter : baguette viennoise pépites de chocolat BIO	1-7	
	Goûter : lait BIO	7	
MERCREDI	Sauté de veau BIO sauce crème Purée de carottes BIO Emmenthal BIO Melon	1-7 7-12 7	
	Goûter : baguette BIO, chocolat BIO	1	
	Goûter : yaourt à boire	7	
JEUDI	MENU SANS VIANDE		
	Pastèque BIO Pizza (ratatouille, mozzarella, cheddar et emmenthal, olives et champignons) Laitue vinaigrette Yaourt brassé BIO nature et sucre	1-7 10-12 7	
	Goûter : baguette BIO, confiture BIO	1	
	Goûter : prunes BIO		
VENDREDI	Carottes rapées BIO et coriandre Saumon MSC à la crème Penne BIO Edam Banane BIO	10-12 1-4-7 1-7 7	
	Goûter : baguette BIO, pâte à tartiner BIO	1-6-7-8	
	Goûter : pomme BIO		

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.