

# Caisse des écoles du 10<sup>e</sup> 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](http://www.cde10.fr), rubrique menu)



MENUS Semaine du 27 au 01 Octobre 2021		Allergènes	Signe de qualité	
Tous les menus sont accompagnés de pain ou de baguette BIO		1		
LUNDI	<b>MENU SANS VIANDE</b>			
	Tomates BIO et mozzarella Trio de riz BIO, blougour BIO et quinoa BIO Poêlée ratatouille Fromage blanc BIO sur coulis	7-10-12 1 7	   	
	Goûter : baguette BIO, chocolat BIO Goûter : prunes BIO	1	 	
MARDI	Concombres bio vinaigrette Sauté de bœuf LR à la provençale Pommes rissolées BIO Yaourt nature BIO et sucre Compote BIO	10 12 1 7	    	
	Goûter : baguette BIO, vache qui rit Goûter : pomme BIO	1-7	 	
	MERCREDI	Salade verte Riz cantonnais BIO ( œufs BIO, riz BIO, petits pois BIO et oignons ) Tomme blanche Sundae	10-12 3-6 7 7-8	  
		Goûter : baguette viennoise pépites de chocolat BIO Goûter : compote gourde BIO	1-7	 
JEUDI		Sauté de poulet LR sauce montboissier Macaronis BIO Comté AOC Pastèque BIO	1-7 1-7 7	   
		Goûter : biscuit cuillère Goûter : lait BIO	3-7 7	 
	VENDREDI	Taboulé BIO Hoki pané MSC, citron Brocolis BIO à la béchamel et au parmesan Prunes BIO	1 1-4 1-3-7	    
		Goûter : baguette BIO, confiture BIO Goûter : yaourt à boire	1 7	 



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.