

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 27 au 01 Octobre 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>Tomates BIO et mozzarella ou concombre BIO et feta Trio de riz BIO, blougour BIO et quinoa BIO Poêlée ratatouille Fromage blanc BIO sur coulis</p>	7-10-12 1 7	
	Goûter :		
	Goûter :		
MARDI	<p>Concombres bio vinaigrette ou Carottes rapées BIO Sauté de bœuf LR à la provençale Pommes rissolées BIO Yaourt nature BIO et sucre Compote BIO</p>	10 12 1 7	
	Goûter :		
	Goûter :		
MERCREDI			
	Goûter :		
	Goûter :		
JEUDI	<p>Sauté de poulet LR sauce montboissier Macaronis BIO Comté AOC Pastèque BIO ou raisin BIO</p>	1-7 1-7 7	
	Goûter :		
	Goûter :		
VENDREDI	<p>Taboulé BIO Hoki pané MSC, citron Brocolis BIO à la béchamel et au parmesan Prunes BIO et banane BIO</p>	1 1-4 1-3-7	
	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.