

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 04 au 08 Octobre 2021		Allergènes	Signe de qualité	
Tous les menus sont accompagnés de pain ou de baguette BIO		1		
LUNDI	MENU SANS VIANDE			
	Tomates BIO vinaigrette ou carottes BIO vinaigrette Omelette BIO nature Haricots verts BIO	10-12 3-7	 	
	Riz au lait BIO	7		
Goûter :				
Goûter :				
MARDI	Lentilles BIO en vinaigrette Emincé de boeuf BIO asiatique Carottes BIO persillées Fromage blanc BIO nature et sucre Pomme BIO ou banane BIO	10-12 6 7	 	
	Goûter :			
	Goûter :			
MERCREDI				
	Goûter :			
	Goûter :			
JEUDI	Salade verte et gruyère ou endives, mâches et mimolette Saucisse de poulet LR Purée de Pommes de terre BIO Raisin BIO ou melon BIO	7-10-12 7 7-12	 	
	Goûter :			
	Goûter :			
VENDREDI	Betteraves BIO vinaigrette ou haricots verts BIO vinaigrette Dos de cabillaud MSC sauce curry Épinards BIO et riz BIO Vache qui rit BIO Roulé framboise maison BIO	10-12 1-4-7-10 7 7 1-3	 	
	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.