

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 Omelette BIO nature Haricots verts BIO	10-12 3-7	 ☺ 	
	Riz au lait BIO	7		
	Goûter : madeleine BIO	1-3		
Goûter : prunes BIO				
MARDI	Lentilles BIO en vinaigrette Emincé de boeuf BIO asiatique Carottes BIO persillées Fromage blanc BIO nature et sucre Pomme BIO	10-12 6 7	 	
	Goûter : baguette BIO, pâte à tartiner BIO	1-6-7-8	 	
	Goûter : lait BIO		7	
	MENU SANS VIANDE			
MERCREDI	Céleri remoulade Lasagne végétarienne BIO (haché végétal BIO) Brie BIO Melon BIO	3-10 1-3-6-7 7	 ☺ 	
	Goûter : baguette BIO, confiture BIO	1	 	
	Goûter : banane BIO			
	MENU SANS VIANDE			
JEUDI	Salade verte et gruyère Saucisse de poulet LR Purée de Pommes de terre BIO Raisin BIO	7-10-12 7 7-12	 	
	Goûter : roulé à la framboise BIO	1-3	☺ 	
	Goûter : lait BIO		7	
	MENU SANS VIANDE			
VENDREDI	Betteraves 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 : baguette BIO, vache qui rit BIO	1-7	 	
	Goûter : compote gourde BIO			
	MENU SANS VIANDE			

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.