

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 18 au 22 Octobre 2021		Allergènes	Signe de qualité
Tous les menus sont accompagnés de pain ou de baguette BIO		1	
LUNDI	MENU SANS VIANDE		
	Carottes râpées BIO et radis râpés ou tomates BIO vinaigrette Poêlée ratatouille Boullgour BIO et lentilles BIO Camembert BIO Compote BIO ou fruits au sirop	10-12 1 7	
Goûter :			
Goûter :			
MARDI	Concombre BIO vinaigrette Rôti de bœuf BIO Frites BIO Flan nappé BIO ou crème chocolat BIO	10-12 1-9 7	
	Goûter :		
	Goûter :		
MERCREDI			
	Goûter :		
	Goûter :		
JEUDI	Salade de Monsieur Seguin (cœur de scarole, orange et fromage de chèvre) Sauté de porc LR aux oignons ou sauté de poulet LR aux oignons Carottes BIO persillées Paris brest	7-10-12 1 1-3-6-7-8	
	Goûter :		
	Goûter :		
VENDREDI	Soupe de légumes Dos de colin MSC sauce citronné Blé BIO et courgette BIO Emmenthal BIO ou camembert BIO Pomme BIO ou banane BIO	7-12 4-7 1 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.