

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 Poêlée ratatouille Boullgour BIO et lentilles BIO Camembert BIO Compote BIO		10-12 1 7	
	Goûter : madeleine BIO aux pépites de chocolat		1-3	
	Goûter : prunes BIO			
MARDI	Concombre BIO vinaigrette Rôti de bœuf BIO Frites BIO Flan nappé BIO		10-12 1-9 7	
	Goûter : pomme BIO			
	Goûter : Lait BIO		7	
MERCREDI	MENU SANS VIANDE			
	Tomates BIO vinaigrette Boulette de Pois chiches BIO sauce crème Coquillettes BIO Yaourt nature BIO et sucre Raisin blanc BIO		10-12 1-7-10 1-7 7	
	Goûter : baguette BIO, vache qui rit BIO		1-7	
	Goûter : compote gourde BIO			
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 : baguette BIO, confiture BIO		1	
	Goûter : banane BIO			
VENDREDI	Soupe de légumes Dos de colin MSC sauce citronné Blé BIO et courgette BIO Emmenthal BIO Pomme BIO		7-12 4-7 1 7	
	Goûter : baguette viennoise aux pépites de chocolat BIO		1-7	
	Goûter : lait BIO		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.