

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 25 au 29 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 Dhal de lentilles corail (Boulgour BIO, lentilles corail et riz BIO) Brie BIO Salade de fruits	10-12 7	
	Goûter : baguette BIO, bâton de chocolat BIO	1	
	Goûter : lait BIO	7	
MARDI	Betteraves BIO vinaigrette Sauté de veau BIO Pommes de terre BIO à l'ail et persil Fromage blanc BIO et sucre	10-12 1 7 7	
	Goûter : baguette BIO, emmenthal BIO	1-7	
	Goûter : pomme BIO		
MERCREDI	Salade verte et pomme Haut de cuisse et pilon de poulet LR Haricots verts BIO Tomme grise Tarte aux pommes BIO	 7 1-3-7	
	Goûter : baguette BIO, pâte à tartiner BIO	1-6-7-8	
	Goûter : poire		
JEUDI	MENU SANS VIANDE		
	Rillettes de thon et sardines Pizza végétarienne (ratatouille, champignons, fromage de chèvre et mozzarella) Laitue vinaigrette Yaourt nature BIO et sucre Clémentine BIO	 1-4-7 1-7 10-12 7	
	Goûter : baguette BIO, confiture BIO	1	
	Goûter : compote gourde BIO		
VENDREDI	Soupe au potiron et emmental Dos de cabillaud MSC sauce dracula Purée de patate douce Banane BIO	7-12 4-7 7	
	Goûter : madeleine BIO aux pépites de chocolat	1-3	
	Goûter : yaourt à boire	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.