

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 08 au 12 Novembre 2021		Allergènes	Signe de qualité
Tous les menus sont accompagnés de pain ou de baguette BIO		1	
LUNDI	MENU SANS VIANDE		
	Haricots verts BIO vinaigrette Raviolis BIO de tofu Saint paulin Compote BIO	10-12 1-6-9 7	
	Goûter : baguette BIO, pâte à tartiner	1-6-7-8	
	Goûter : lait BIO	7	
MARDI	MENU SANS VIANDE		
	Salade verte vinaigrette Riz cantonnais BIO (Œufs BIO, petites pois BIO et riz BIO) Yaourt nature BIO et sucre Orange BIO	10-12 3-6 7	
	Goûter : biscuit à la cuillère	3-7	
	Goûter : lait BIO	7	
MERCREDI			
	Carbonade de bœuf BIO Carottes BIO Kiri BIO Fondant au citron BIO	1 7 1-3-7	
	Goûter : baguette BIO, chocolat BIO	1	
	Goûter : pomme BIO		
JEUDI	FERIE		
	Goûter :		
	Goûter :		
VENDREDI			
	Potage de poireaux et gruyère râpé Pavé de lieu MSC sauce aneth Blé BIO Banane BIO	7-12 1-3-7 1	
	Goûter : madeleine BIO aux pépites de chocolat	1-3	
	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.