

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 15 au 19 Novembre 2021		Allergènes	Signe de qualité
Tous les menus sont accompagnés de pain ou de baguette BIO		1	
LUNDI	MENU SANS VIANDE		
	Carotte râpée BIO vinaigrette Couscous végétarien Semoule BIO, légumes et boulettes de pois chiches BIO	10-12 1-10	
	Fromage blanc BIO et sucre de canne	7	
	Goûter : clémentine BIO		
Goûter : yaourt à boire		7	
MARDI	Sauté de bœuf ou sauté de veau façon bourguignon Frites BIO Camembert BIO Pomme BIO	1 7	
	Goûter : baguette BIO, confiture BIO	1	
	Goûter : compote gourde BIO		
	MENU SANS VIANDE		
MERCREDI	Batavia vinaigrette Gratin de pâtes BIO et brocolis BIO Cantal Compote de pomme et poire BIO	10-12 1-7 7	
	Goûter : baguette BIO, vache qui rit BIO	1-7	
	Goûter : poire BIO		
	MENU SANS VIANDE		
JEUDI	Houmous de haricots blancs BIO et gressins Sauté de porc LR ou sauté de poulet LR Carottes BIO Tomme noire Banane BIO	1-11 1 7	
	Goûter : madeleine BIO	1-3	
	Goûter : lait BIO	7	
	MENU SANS VIANDE		
VENDREDI	Soupe de courges, patate douce et lait de coco Filet de colin pané MSC Haricots verts BIO Emmental BIO Raisin BIO	3-9 1-4 7	
	Goûter : pain BIO, pâte à tartiner	1-6-7-8	
	Goûter : compote gourde BIO		
	MENU SANS VIANDE		



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.