





















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)

Semaine du 29 novembre au 03 décembre 2021		Allergènes	Signe de qualité
Menus collèges			
Tous les menus sont accompagné de baguette BIO		1	
LUNDI	MENU SANS VIANDE		
	Potage de potiron	7-12	
	Lentilles corail BIO et grand épeautre BIO	1	
	Poêlée ratatouille	7	
	Kiri BIO		 
	Clémentines BIO		 
		1	
		7	
MARDI	Crêpe au fromage	1-3-7-10	
	Sauté de bœuf BIO	1-10	
	Fondue de poireaux et blé BIO	7	
	Riz au lait BIO	7	
		1-7	
		1	
MERCREDI			
JEUDI	MENU SANS VIANDE		
	Salade de lentilles BIO coriandre cumin	10-12	
	fusili BIO	3-7	
	Epinards BIO et chèvre	7	
	Yaourt nat 2 vaches bio et sucre	7	
	Orange BIO ou poire BIO		 
		1-7	
VENDREDI	Endive et dés de mimolette ou batavia et comté AOC	7-10-12	
	Brandade de morue MSC	4-7-12	
	Purée de pomme de terre BIO		
	Fruits au sirop bio ou compote BIO		



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.