





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 06 au 10 Décembre 2021		Allergènes	Signe de qualité
Tous les menus sont accompagnés de pain ou de baguette BIO		1	
LUNDI	<p style="text-align: center;">MENU SANS VIANDE</p> <p>Potage de légumes Croque montagnard maison (pommes de terre BIO, reblochon et emmental) Salade verte vinaigrette Clémentine BIO</p> 	12 1-3-7 10-12	
MARDI	<p>Râpé de Céleri- carottes vinaigrette Couscous à l'agneau BIO Légumes et semoule BIO Yaourt nature BIO ou fromage blanc BIO et sucre</p> 	9-10-12 10 1 7	
MERCREDI			
JEUDI	<p style="text-align: center;">MENU SANS VIANDE</p> <p>Salade verte et emmental ou endives et comté Haricots rouges BIO à la mexicaine et cheddar Riz BIO Petit suisse aux fruits BIO Pomme BIO</p> 	7-10-12 7 7	
VENDREDI	<p>Dos de colin MSC sauce oseille Chou fleur BIO et pommes de terre BIO Edam ou camembert BIO Fondant chocolat BIO</p> 	1-4-7 7 7 3	

Produit issu de l'Agriculture Biologique

Produit issu de la pêche durable

Viande Bovine Française

Signe de qualité Label Rouge

Aide UE à destination des écoles - Fruits

Plat "maison" : élaboré sur place à partir de produits bruts



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.