

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 20 décembre au 24 décembre 2021		Allergènes	Signe de qualité
Tous les menus sont accompagnés de baguette BIO		1	
LUNDI	MENU SANS VIANDE Batavia et émincés de radis Crumble de patates douces et courges aux épices douces et butternut aux épices douces Saint paulin pomme BIO	1-7-10 7	
	Goûter : pain tranché et pâte à tartiner BIO	1-6-8	
	Goûter : lait BIO	7	
MARDI	MENU SANS VIANDE Œuf dur bio et vinaigrette Pizza maison (ratatouille et mozzarella) Salade verte Orange BIO	3 1-7	
	Goûter : baguette Bio et vache qui Rit BIO	1-7	
	Goûter : Compote BIO		
MERCREDI	Potage de légumes Emincé de bœuf BIO aux champignons Pâtes BIO au beurre Yaourt nature BIO et sucre	7-12 1 1-7 7	
	Goûter : Roulé à la framboise BIO maison	1-3	
	Goûter : poire BIO		
JEUDI	Sauté de poulet LR épinards BIO/ PDT BIO Brie BIO Roulé framboise BIO	7 7 1-3	
	Goûter : Banane BIO		
	Goûter : Yaourt à boire	7	
VENDREDI	Chou rouge/ orange Filet de Poisson pané MSC Haricots verts BIO cuits Cantal Compote BIO	10-12 1-4 7	
	Goûter : madeleine aux pépites de chocolat BIO , yaourt à boire	1-3-7	
	Goûter : 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

Bonnes vacances !!!

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.