

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 03 au 07 Janvier 2022		Allergènes	Signe de qualité
Tous les menus sont accompagnés de baguette BIO		1	
LUNDI	MENU SANS VIANDE		
	Betteraves BIO vinaigrette Capelliti soja épinards BIO	10-12 1-6-9	
	Vache qui rit BIO Compote de pommes BIO	7	
	Goûter : pain BIO, pâte à tartiner BIO	1-6-7-8	
Goûter : lait BIO		7	
MARDI			
	Carottes citronnées BIO Sauté de bœuf BIO façon bourguignon Chou fleur BIO persillés Fromage blanc BIO et sucre Galette des rois	10-12 1 7 1-3-7-8	
	Goûter : baguette BIO, vache qui rit BIO	1-7	
	Goûter : pomme BIO		
MERCREDI	Rillettes de thon Sauté de poulet LR forestière Blé BIO Crème vanille BIO	1-4-7 1 1 7	
	Goûter : baguette BIO, confiture BIO	1	
	Goûter : compote gourde BIO		
	MENU SANS VIANDE		
JEUDI	Batavia et croûtons vinaigrette balsamique Dhal de lentilles BIO (Riz BIO, lentilles BIO et légumes) Mimolette Clémentine BIO	1-3-7 7	
	Goûter : madeleine BIO	1-3	
	Goûter : poire BIO		
VENDREDI	Potage de légumes et dès de emmental Filet de dorade MSC sauce aïoli Pommes de terre BIO et épinards BIO Banane BIO	7-12 3-4-10 7	
	Goûter : roulé à la framboise BIO	1-3	
	Goûter : yaourt à boire	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.