




















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 10 au 14 Janvier 2022		Allergènes	Signe de qualité
Tous les menus sont accompagnés de baguette BIO		1	
MENU SANS VIANDE			
LUNDI	Taboulé de chou fleur Trio végétarien (boulgour BIO ,lentilles BIO) Poêlée ratatouille Fromage blanc BIO et sucre de canne BIO	10-12 1 7	 
			
MARDI	Potage poireaux et croûtons Rôti de bœuf BIO moutarde Haricots verts BIO Brie BIO Pomme BIO	1-3-7-12 1-9-10 7	   
MERCREDI			
JEUDI	Sauté de porc LR moutarde ou sauté de poulet LR Pommes de terres rissolés BIO Petit suisse BIO et sucre BIO Clémentine BIO ou orange BIO	1-7-10-12 7	   
VENREDI	Tartinade de lentilles BIO et gressins Filet de colin MSC et citron Carottes BIO et tortis BIO Emmenthal BIO Orange BIO ou pomme BIO	1-11 4-7 3-7 7	     
			

 **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.