

# Caisse des écoles du 10<sup>e</sup> 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](http://www.cde10.fr), rubrique menu)



MENUS Semaine du 17 au 21 Janvier 2022		Allergènes	Signe de qualité
Tous les menus sont accompagnés de baguette BIO		1	
LUNDI	<b>MENU SANS VIANDE</b>		
	Carottes vinaigrette BIO Tartiflette végétarienne ( pommes de terre BIO, fromage à tartiflette ) Fromage blanc BIO et spéculoos	 10-12 7 1-6-7	   
	Goûter : madeleine BIO aux pépites de chocolat	1-3	
	Goûter : pomme bio		
MARDI	Sauté de poulet LR sauce basquaise Penne BIO Camembert BIO Orange BIO	 1 7	   
	Goûter : baguette BIO, confiture BIO	1	 
	Goûter : compote gourde BIO		
MERCREDI	Goulash de bœuf BIO Brocolis BIO, carottes BIO et pommes de terre BIO Fromage divers Flan nappé BIO	1 7 7	   
	Goûter : baguette BIO, vache qui rit BIO	1-7	 
	Goûter : banane BIO		
JEUDI	<b>MENU SANS VIANDE</b>		
	Celeri rémoulade Riz cantonnais végétarien BIO ( riz BIO, petits pois BIO et œufs BIO ) Fromage divers Crème dessert chocolat BIO	3-10 3-6 7 7	  
	Goûter : baguette viennoise aux fruits sec BIO	1-7	
	Goûter : compote gourde BIO		
VENREDI	Beaufilet meunière MSC et citron Ratatouille et blé BIO Saint paulin Clémentine BIO	 1-3-7 1 7	   
	Goûter : baguette BIO, pâte à tartiner BIO	1-6-7-8	 
	Goûter : lait BIO	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.