

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 24 au 28 Janvier 2022		Allergènes	Signe de qualité
Tous les menus sont accompagnés de baguette BIO		1	
MENU SANS VIANDE			
LUNDI	Omelette nature BIO Brocolis BIO et parmesan BIO Tomme noire IGP Pomme BIO	3-7 1-3-7 7	
	Goûter : baguette BIO, chocolat BIO	1	
	Goûter : lait BIO	7	
MARDI	Sauté de bœuf Lr Semoule BIO Edam Purée pomme poire BIO	1 1 7	
	Goûter : madeleine BIO	1-3	
	Goûter : Clémentines BIO		
MENU SANS VIANDE			
MERCREDI	Carottes râpées BIO vinaigrette Spaghettis BIO Bolognaise végétale Fromage blanc BIO et sucre	10-12 1-6-7 7	
	Goûter : baguette BIO, pâte à tartiner BIO	1-6-7-8	
	Goûter : Banane BIO		
JEUDI	Potage de légumes et dès de cheddar Haut de cuisse et pilon LR rôtie Riz BIO aux petits légumes Chocolat liégeois BIO	7-12 7	
	Goûter : baguette BIO, vache qui rit BIO	1-7	
	Goûter : Pomme BIO		
VENREDI	Dos de colin MSC sauce basquaise Haricots verts BIO et Pommes de terre BIO Yaourt nature BIO et sucre Banane BIO	4 7 7	
	Goûter : petits beurre BIO	1-3-7	
	Goûter : compote gourde 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



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.