

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 11 au 15 Juillet 2022		Allergènes	Signe de qualité
Tous les menus sont accompagnés de baguette BIO et local		1	
LUNDI	MENU SANS VIANDE		
	Melon charentais Boulgour BIO lentilles BIO et poêlée ratatouille BIO	1	
	Saint paulin Esquimau Kim	7 1-7-8	
	Goûter : Baguette BIO et chocolat	1	
	Goûter : Yaourt à boire BIO	7	
MARDI	Salade de pommes de terre Fajitas émincé de poulet épicé et gruyère râpé Salade de tomate BIO et concombres BIO salade fruits exotiques	10 1-3	
	Goûter : Baguette BIO VQR BIO	1-7	
	Goûter : Compote à boire BIO		
MERCREDI	MENU SANS VIANDE		
	Carottes rapées BIO Salade fermière (riz BIO, haricots verts BIO, œuf BIO, olives, mozzarella) Yaourt aromatisé framboise BIO	10 1-3-7	
	Goûter : Baguette viennoise aux pépites de chocolat BIO	1-7	
	Goûter : Fruit		
JEUDI	 FERIÉ		
	Goûter : Goûter :		
VENDREDI	Macédoine mayonnaise Pavé de hoki MSC sauce oseille Penne BIO Fromage blanc BIO Fruit de saison	3-10 1-4-7 1-7 7	
	Goûter : Moelleux nature 500gr BIO	1-3	
	Goûter : Lait BIO	7	

Produit issu de l'Agriculture Biologique

Produit issu de la pêche durable MSC
produit local

Signe de qualité Label Rouge

Aide UE à destination des écoles - Fruits
 Aide UE à destination des écoles - lait

L'intégralité des viandes de bœuf, porc, veau, agneau et la volaille provient d'animaux nés, élevés et abattus en France



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.