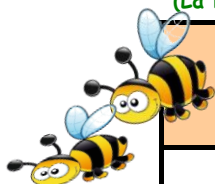


Caisse des écoles du 10^e arrondissement

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 18 au 22 Juillet 2022

Allergènes

Signe de qualité

Tous les menus sont accompagnés de baguette BIO et local

1



LUNDI

Concombre vinaigrette
Hachis végétal BIO
Purée de Pomme de terre et égréné végétal BIO
Brie BIO
Fruit



10-12
8-7-12

7



Goûter : baguette viennoise aux pépites de chocolat BIO

1



Goûter : Fruit

7



MARDI

Radis beurre
Sauté de poulet sauce forestière
Riz BIO
Yaourt nature BIO



7

7



Goûter : baguette BIO et confiture BIO

1-7



Goûter : Fruit

MERCREDI

Blé BIO, tomates BIO et gouda
Emincé de bœuf BIO aux olives
Poêlée de légumes BIO
Fruit de saison

1-7-10-12
1



Goûter : baguette Bio et chocolat BIO

1

Goûter : yaourt à boire BIO

7

JEUDI

Pastèque BIO
Salade estivale (coquillettes BIO, lentilles, œuf BIO, tomate BIO, olives)
Emmenthal BIO
Flan nappé caramel BIO

1-3-10-12
7
7



Goûter : baguette BIO et vache qui rit BIO

1-7



Goûter : fruit



VENDREDI

Tomate Bio pois chiches vinaigrette
Beaufilet meunière MSC + citron
Carottes cuites BIO
Vache qui rit BIO
Fondant au citron BIO

10-12
1-4-7

7

1-3-7



Goûter : baguette BIO et confiture BIO

1



Goûter : lait BIO

7



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Signe de qualité Label Rouge



Produit issu de la pêche durable MSC



Aide UE à destination des écoles - Fruits



produit local



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.