

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 25 au 29 Juillet 2022		Allergènes	Signe de qualité
Tous les menus sont accompagnés de baguette BIO et local		1	
LUNDI	MENU SANS VIANDE		
	Oeuf dur BIO + mayonnaise Bruschetta tomates courgettes râpées ail pesto h olive mozzarella parmesan	3-10 1-7	
	Salade verte et frites BIO Esquimau Kim	1-7-8	
	Goûter : biscuit BIO	1-3	
	Goûter : fruit cru		
MARDI	Crêpe au fromage Sauté de veau BIO sauce provençale Haricots verts Bio Camembert BIO Fruit de saison	1-3-7 1 7	
	Goûter : baguette BIO , confiture BIO	1	
	Goûter : compote BIO		
MERCREDI	Carottes râpées BIO Cuisse de poulet LR rôtie (pilon mater) Courgettes fraîche BIO aux épices Colombo St Môret Tarte aux pommes Bio	10-12 7 1-3-7*	
	Goûter : baguette BIO , pâte à tartiner BIO	1-6-7-8	
	Goûter : lait BIO	7	
	MENU SANS VIANDE		
JEUDI	Concombre vinaigrette Couscous végétarien(boulette BIO) Semoule BIO et légumes Tomme grise Piores au sirop sauce chocolat	10-12 1-10 7 7	
	Goûter : gâteau au yaourt BIO	1-3-7	
	Goûter : fruit de saison		
	MENU SANS VIANDE		
VENDREDI	Haricots verts BIO vinaigrette Brandade de poisson maison MSC Fromage blanc BIO ind & sucre Fruit de saison	10-12 4-7-12 7	
	Goûter : baguette BIO , vache qui rit BIO	1-7	
	Goûter : compote BIO		

Produit issu de l'Agriculture Biologique

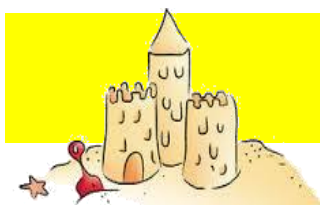
Viande Bovine Française

Aide UE à destination des écoles - Produits laitiers

Produit issu de la pêche durable

Signe de qualité Label Rouge

Aide UE à destination des écoles - Fruits



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.