

# 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 8 au 12 Août 2020

Allergènes

Signe de qualité

Tous les menus sont accompagnés de baguette BIO et local

1



### MENU SANS VIANDE

LUNDI

Melon charentais  
Boulgour BIO lentilles BIO et poêlée ratatouille BIO  
Saint Paulin  
Glace



1



7



1-7-8

Goûter : Baguette BIO et kiri BIO

1-7



Goûter : Pomme BIO



MARDI

Tatziki à la menthe  
Pita émincé de poulet sauce yaourt  
Salade de riz BIO, tomate BIO, oignons et feta  
Yaourt BIO + sucre  
Abricots



7



1-3



7-10-12



7



Goûter : Baguette viennoise aux pepites de chocolats BIO

1-3



Goûter : Compote BIO



MERCREDI

Lentilles BIO et dés de tomates  
Sauté de veau BIO sauce provençale  
Haricots verts BIO  
Camembert BIO  
Banane BIO



10-12



1



7



Goûter : baguette BIO, confiture BIO

1



Goûter : lait BIO

7



JEUDI

### MENU SANS VIANDE

Friand au fromage  
Salade fermière (œuf BIO, olives, emmental, blé BIO, tomates)  
Yaourt BIO + sucre  
Pêche plate

Goûter : pain BIO, chocolat

1



Goûter : compote BIO



VENDREDI

Pastèque BIO  
Beaufilet meunière MSC + citron  
Carottes BIO  
Samos  
Tarte normande



1-4-7



7



1-3-7



Goûter : biscuit à la cuillère

3-7

Goûter : Prune rouge

Produit issu de l'Agriculture Biologique

Signe de qualité Label Rouge

Produit issu de la pêche durable MSC  
produit local

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.