

# 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 15 au 19 Août 2020		Allergènes	Signe de qualité
Tous les menus sont accompagnés de baguette BIO et local		1	
LUNDI	Féié		
MARDI	<p><b>MENU SANS VIANDE</b></p> <p>Melon charentais Riz niçois (riz BIO, tomates BIO, concombre, œuf BIO, emmenthal)</p> <p>Petits suisses Bio et sucre Pomme Golden BIO</p> <p>Goûter : moelleux nature Goûter : abricot</p>	<p>3-7-10-12 7 1-3-7</p>	<p>    </p>
MERCREDI	<p>Tartine BIO au camembert BIO Emincé de bœuf BIO Poêlée de légumes BIO Banane BIO</p> <p>Goûter : Fondant au chocolat BIO Goûter : Lait BIO</p>	<p>1-7 1 3 7</p>	<p>    </p>
JEUDI	<p>Tomates vinaigrette Cuisse de poulet LR rôtie Courgettes BIO aux épices Colombo Fromages divers Fondant au chocolat maison BIO</p> <p>Goûter : Baguette Bio, confiture de framboise BIO Goûter : Prunes jaunes</p>	<p>7 7 3 1</p>	<p>    </p>
VENREDI	<p>Betteraves BIO Pavé de hoki MSC sauce crème de poivrons Pâtes BIO à la tomate Yaourt abricots BIO et local</p> <p>Goûter : baguette BIO, vache qui rit BIO Goûter : compote BIO</p>	<p>10-12 4-7 1 7 1-7</p>	<p>     </p>

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.