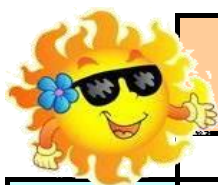


Caisse des écoles du 10^e arrondissement

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 22 au 26 Août 2021

Allergènes

Signe de qualité

Tous les menus sont accompagnés de baguette BIO et local

1



MENU SANS VIANDE

LUNDI

Concombre vinaigrette
Couscous végétarien BIO et local
Semoule BIO et légumes
Tomme blanche
Compote de fruits BIO

10-12

1-10

7

Goûter : baguette BIO, confiture BIO

1

Goûter : Pommes Bicolore bio

MARDI

Batavia et maïs BIO
Sauté de poulet LR
Brocolis BIO
Brie BIO
Gâteau roulé maison BIO



10-12

1

7

3-7

Goûter : baguette BIO, chocolat

1-3

Goûter : bananes BIO

MERCREDI

Blé BIO, tomates BIO, gouda
Sauté de veau BIO
Carottes BIO
Ananas BIO

1-7-10-12

1

Goûter : roulé à la framboise maison BIO

1-3

Goûter : lait BIO

7

JEUDI

MENU SANS VIANDE

Batavia
Pizza maison
(mozzarella, courgettes BIO, sauce tomate, olives)
Glace petit pot vanille/chocolat

1-7

7

Goûter : Baguette BIO, carré frais

1-7

Goûter : Poire guyot BIO

VENDREDI

Rillettes de sardines & toast
Salade estivale (riz BIO, lentille BIO, tomate BIO, olives)
Yaourt nature
Melon BIO

4-7

1-3-10-12

7

Goûter : baguette viennoise

7

Goûter : lait BIO

7

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.