


Ecoles de CUERS



	Du 8-janv.-2018	au 12-janv.-2018	
Plan Alimentaire sem 1	LUNDI	MARDI	JEUDI: Couronne des Rois
Entrée	Salade de pâtes	Endives aux noix	Soupe de poisson+croutons
Plat principal	Omelette au fromage	Sauté de dinde au curry	Rôti de bœuf
Accompagnement	Haricots verts persillés	Semoule	Gratin de courge muscade
Produit laitier	Fromage blanc	Comté	Gouda
Dessert	Fruit de saison	Compote de pomme	Couronne des Rois
	Race à viande	label certifié	légumerie

Info de la semaine



Compositions des plats



* J.Moulin / Bilingue/Pagnol: pomme noisettes

Manipulant tous types d'aliments dans nos ateliers, trace possible de "poisson, œuf, crustacé, mollusque, moutarde, cèleri, lupin, soja, gluten, sulfite, sésame, fruits à coque, arachide, lait".



	Du 15-janv.-2018	au 19-janv.-2018	
Plan Alimentaire sem 2	LUNDI	MARDI	JEUDI
Entrée	Salade verte+bleu	Betteraves vinaigrette	Salade coleslaw
Plat principal	Sauté de veau aux champignons	Calamars à l'armoricaine	Cousous
Accompagnement	Petits pois au jus	Riz aux légumes	Boulettes/merguez
Produit laitier	Yaourt nature	Saint Paulin	Mi-chèvre
Dessert	Gâteau au citron	Fruit de saison	Fruit de saison
	Race à viande	label certifié	légumerie

Info de la semaine

Essaie de goûter à tous les aliments qui sont sur ton plateau! pour bien grandir, tu dois manger équilibré!!! :-)

Compositions des plats



*Mater Pagnol: pommes dauphines
Bilingue et Moulin: frites au four

Ecoles de CUERS

Du 22-janv.-2018 au 26-janv.-2018

Plan Alimentaire sem 3

Entrée

Plat principal

Accompagnement

Produit laitier

Dessert

LUNDI

 Pizza au fromage

Saucisse de Toulouse*

 Chou façon potée

 Emmental

 Fruit de saison

 Race à viande

MARDI

Mâche/maïs

Sauté de bœuf aux olives

 Tortis

 Yaourt nature


 Compote de poire

 label certifié



JEUDI

Soupe de légumes

 Poulet rôti aux herbes

 Haricots plats persillés

 Fromage blanc

 Tarte aux pommes

 fait maison

VENDREDI

 Macédoine mayonnaise

 Parmentier

 de poisson

 Saint Paulin

 Fruit de saison

 animation

Manipulant tous types d'aliments dans nos ateliers, trace possible de "poisson, œuf, crustacé, mollusque, moutarde, céleri, lupin, soja, gluten, sulfite, sésame, fruits à coque, arachide, lait".

Info de la semaine



Ce logo signifie que les légumes que tu manges à la cantines sont FRAIS!!



Compositions des plats



*s/porc: saucisse de volaille



Du 29-janv.-2018 au 2-févr.-2018

Plan Alimentaire sem 4

Entrée

Plat principal

Accompagnement

Produit laitier

Dessert

LUNDI

Salade verte

 Lasagnes

 Bolognaise


 Yaourt nature

 Salade de fruits

 Race à viande

MARDI

 Taboulé

 Emincé de dinde à la crème

 Carottes persillées

 Mimolette

 Fruit de saison

 label certifié



JEUDI: Chandeleur

 Soupe de potiron

 Rôti de bœuf

 Ecrasé de pdt


 Mi-chèvre


 Crêpe au chocolat

 fait maison

VENDREDI

 Salade de lentilles

 Filet de lieu meunière

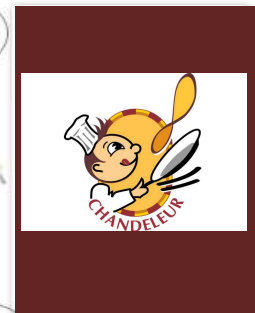
 Printanière de légumes

 Tomme blanche

 Fruit de saison

 animation

Info de la semaine



Compositions des plats

