

# Ecoles de CUERS

du 2 septembre 2019

au 6 septembre 2019

Plan Alimentaire sem 3

## Menu de la rentrée

Entrée

Betteraves vinaigrette

Pois chiches au cumin

Bonne rentrée scolaire à tous!



Carottes râpées



Tomate / mozza

Plat principal

Boulettes sce tomate

Poisson pané



Rôti de veau au jus

Filet de colin sce provençale

Accompagnement

Semoule

Haricots verts persillés

Bonne rentrée des classes!



Pommes noisettes

Riz

Produit laitier

St Nectaire

Petit suisse

Mi-chèvre

Camembert

Dessert

Fruit de saison

Fruit de saison

Crème chocolat

Compote pomme fraise

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



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 9 septembre 2019

au 13 septembre 2019

Plan Alimentaire sem 4

## LUNDI

## MARDI

Entrée

Concombre Bulgare



Chou fleur vinaigrette

Plat principal

Chipolatas

Emincé de dinde au jus

Goûte de tout!!!!



Rôti de bœuf au jus

Filet de hoki meunière + citron

Accompagnement

Purée de carottes

Boulghour



Coquillettes

Ratatouille

Produit laitier

Emmental

Yaourt nature

Gouda

Saint Paulin

Dessert

Glace vanille

Fruit de saison

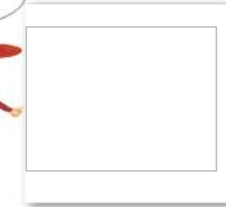
Fruit de saison

Gâteau au yaourt

Info de la semaine



Compositions des plats



Race à viande



label certifié



légumerie



fait maison



animation



# Ecoles de CUERS

du 16 septembre 2019

du 20 septembre 2019

Plan Alimentaire sem 5

Entrée

Plat principal

Accompagnement

Produit laitier

Dessert

## LUNDI

Lentilles vinaigrette

 Poulet rôti

 Gratin de courgette

Comté

Fruit de saison

## MARDI

Salade verte

Quenelles sce Aurore

Riz

Samos

Compote de poire

## JEUDI

 Pizza au fromage

 Rôti de bœuf

Petits pois

Coulommiers

Fruit de saison

## VENDREDI

Mâche

Lasagnes

Saumon /épinards

Petit suisse

Fruit au sirop

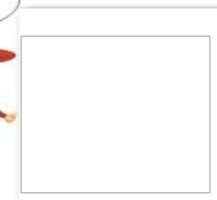
Info de la semaine



Compositions des plats



L'Automne arrive!



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 23 septembre 2019

du 27 septembre 2019

Plan Alimentaire sem 6

Entrée

Plat principal

Accompagnement

Produit laitier

Dessert

## LUNDI

Melon jaune

 Couscous

 à l'agneau

Brie

Mousse au chocola

## MARDI

 Salade de pâtes

 Rôti de porc au jus\*

Haricots plats d'Espagne

Edam

Fruit de saison



## JEUDI

 Tomate/maïs

 Steak haché


Frites\*

Fromage blanc

Compote de pomme

## VENDREDI

 Quiche au fromage

 Filet de cabillaud sce citron

 Carottes Vichy

Cantal

Fruit de saison

Info de la semaine



Compositions des plats



Les gâteaux sont fait par nos cuisiniers!!!! le petit logo M signifie "FAIT MAISON"



maternelle/Jean moulin: potates  
\*S/P=Rôti de dinde



Race à viande



label certifié



légumerie



fait maison



animation



# Ecoles de CUERS

du ##### au #####

Plan Alimentaire 7	<b>LUNDI</b>	<b>MARDI</b>		<b>JEUDI</b>	<b>VENDREDI</b>
Entrée					
Plat principal					
Accompagnemen					
Produit laitier					
Dessert					



Info de la semaine

Compositions des plats

**\*s/porc:**  
- saucisse de volaille  
- quiche au fromage

**\*Mater/Bilingue/ Moulin:** pommes paillassons

- Race à viande
- label certifié
- légumerie
- fait maison
- animation

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".