

Ecoles de CUERS

04 au 08 Mars 2019

Plan Alimentaire sem 3

Entrée

Plat principal

Accompagnement

Produit laitier

Dessert

LUNDI

Betteraves
persillées

Macaroni



Bolognaise

Edam

Fruit de saison

MARDI

Mâche/maïs

Sauté de veau aux
olives



Haricots verts
persillés

Petit suisse

Eclair au chocolat



JEUDI:

Soupe de potiron
au kiri



Poulet rôti



Petits pois au jus

Tomme grise

Fruit de saison

VENDREDI

Chou fleur
vinaigrette

Filet de colin scc
safranée

Riz pilaf

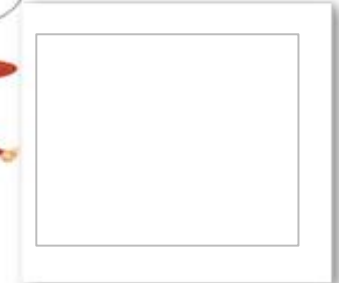
Camembert

Fruit de saison

Info de la
semaine



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".

11 au 15 Mars 2019

Plan Alimentaire sem 4

Entrée

Plat principal

Accompagnement

Produit laitier

Dessert

LUNDI

Concombre
ciboulette



Chipolatas *

Printanière de
légumes

Yaourt nature

Pêche au sirop

MARDI

Œuf dur
mayonnaise

Raviolis frais



Sce tomate

Gouda

Fruit de saison



JEUDI

Taboulé



Sauté de bœuf



aux carottes

Saint Paulin

Fruit de saison

VENDREDI

Salade verte

Parmentier



de poisson

Rondelé

Compote de
pomme

Info de la
semaine

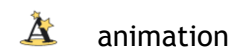
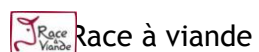


Ce logo signifie
que les légumes
que tu manges à la
cantine sont

Compositions
des plats



*s/porc:
- escalope de dinde
- Pâté coupelle



18 au 22 Mars 2019 Ecoles de CUERS

Plan Alimentaire sem 5

Entrée

Plat principal

Accompagnement

Produit laitier

Dessert

LUNDI

Pizza au fromage

Rôti de bœuf

Gratin de chou
fleur/pdt

Cantal

Fruit de saison

MARDI

Salade verte

Gratin de pâtes
au jambon*

Kiri

Compote pomme
banane

Bonjour le
printemps



JEUDI

Potage paysan

Steak haché

Purée de courgettes
*

Brie

Gâteau au yaourt

VENDREDI: Menu
Côte d'Opale

Chicon en salade

Moules

Frites*

Mimolette

Fruit + Ourson
Guimauve

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



*s/porc: à la dinde
*purée de
courgettes : surgelés
(hors saison)
*satellites: potaotes

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".

25 au 29 Mars 2019

Plan Alimentaire sem 6

Entrée

Plat principal

Accompagnement

Produit laitier

Dessert

LUNDI

Cèleri rémoulade

Couscous

Boulettes/merguez

Petit suisse

Fruit de saison

MARDI

Carottes râpées

Sauté de dinde
Dijonnaise

Haricots plats
d'Espagne persillés

Cantafrais

Liégeois chocolat



JEUDI

Potage vermicelles*

Rôti de porc Vallée
d'Auge

Purée de pdt

Emmental

Fruit de saison

VENDREDI

Concombre
Bulgare+ciboulette

Omelette au
fromage

Jardinière de
légumes

Tomme blanche

Banane

Info de la
semaine



Compositions
des plats



* vermicelles
crués à part



Ecoles de CUERS

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

Info de la semaine



Compositions des plats

