

Ecoles de CUERS



	Du 12-mars-2018	au 16-mars-2018
Plan Alimentaire sem 1	LUNDI	JEUDI
Entrée	Radis beurre	Salade coleslaw
Plat principal	Sauté de bœuf à l'ancienne	Rôti de dinde au jus
Accompagnement	Pomme de terre persillées	Haricots verts persillés
Produit laitier	Emmental	Yaourt nature
Dessert	Flan vanille	Gâteau marbré
	Race à viande	fait maison

	Du 12-mars-2018	au 16-mars-2018
Plan Alimentaire sem 1	MARDI	 VENDREDI
Entrée	Pâté cornichon*	Salade verte
Plat principal	Steak haché	Filet de colin sce provençale
Accompagnement	Epinards béchamel	Riz pilaf
Produit laitier	Coulommiers	Rondelé nature
Dessert	Fruit de saison	Ananas au sirop
	label certifié	animation

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 : paté coupelle

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".



	Du 19-mars-2018	au 23-mars-2018
Plan Alimentaire sem 2	LUNDI	JEUDI
Entrée	Cèleri rémoulade	Salade de pâtes
Plat principal	Quenelles natures tomate basilic	Rôti de bœuf au jus
Accompagnement	Carottes persillées	Poelée de légumes
Produit laitier	Gouda	Tomme blanche
Dessert	Fruit de saison	Fruit de saison
	Guildford	Ville de Marseille

	Du 19-mars-2018	au 23-mars-2018
Plan Alimentaire sem 2	MARDI	 VENDREDI: menus Marseille
Entrée	Chou rouge vinaigrette	Batonnets de carottes /aioli
Plat principal	Filet de colin meunière	Bourride
Accompagnement	Semoule	Pommes de terre vapeur
Produit laitier	Camembert	Yaourt nature
Dessert	Compote de pomme	Tropézienne



Compositions des plats

Ecoles de CUERS

Du

26-mars-2018

au

30-mars-2018

Plan Alimentaire sem 3

LUNDI

Entrée



Pizza au fromage

Plat principal



Sauté de dinde sce paysanne

Accompagnement

Petits pois

Produit laitier

Bulgy

Dessert



Race à viande

MARDI

Salade verte



Poulet sce basquaise

Semoule

mini cabrette

Compote de poire



label certifié



JEUDI

Soupe alphabet



Blanquette de veau

Haricots plats/pdt



Brie

Fruit de saison



fait maison

VENDREDI



Concombre bulgare/ciboulette

Moules marinières

Frites*

Emmental

Mousse au chocolat



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".

Info de la semaine



Compositions des plats



* Jean Moulin et Pagnol: Pommes rosties