

Ecoles de CUERS




du 05 au 09 Novembre 2018

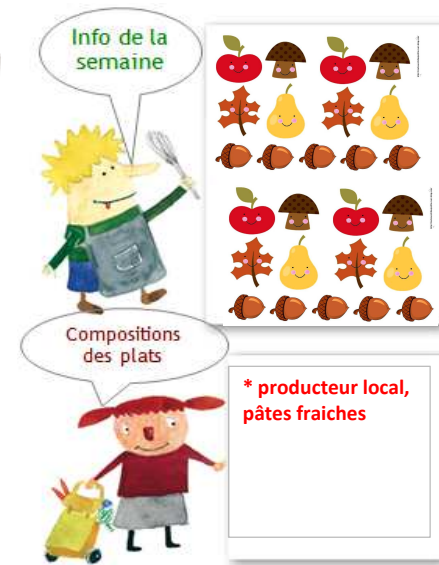
Plan Alimentaire sem 3	<u>LUNDI</u>	<u>MARDI</u>	<u>JEUDI: menu Halloween</u>	<u> VENDREDI</u>
Entrée	Radis beurre	Salade coleslaw	Salade verte	Pâté cornichon*
Plat principal	Blanquette de veau 	Chipolatas*	Boulette de bœuf 	Hoki à la Provençale
Accompagnement	Riz créole	Gratin chou fleur/P.Terre 	Purée de potiron 	Jardinière de légumes
Produit laitier	Brie	Comté 	Petit Louis	Samos 
Dessert	Flan caramel	Fruit de saison	Banane sce chocolat	Gâteau au citron 








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 12 au 19 Novembre 2018

Plan Alimentaire sem 4	<u>LUNDI</u>	<u>MARDI</u>	<u>JEUDI</u>	<u> VENDREDI</u>
Entrée	 Pizza	Salade verte 	 Potage de Parmentier	Concombre Bulgare
Plat principal	Sauté de dinde au curry	Cappellettis* 	Rôti de bœuf 	Filet de lieu sce nantua
Accompagnement	Brocolis persillés	Sce tomate	Haricots verts sautés	Riz 
Produit laitier	Tomme blanche	Petit suisse	Mi chèvre	Camembert
Dessert	Fruit de saison	Compote de poire	Fruit de saison	Yaourt arôme



 Race à viande  label certifié  légumerie  fait maison  animation

du 19 au 23 Novembre 2018

Écoles de CUERS

Plan Alimentaire sem 5

Entrée

Plat principal

Accompagnement

Produit laitier

Dessert

LUNDI



Taboulé

Escalope de porc
au jus

Purée de courge
butternut



Gouda

Fruit de saison

MARDI

Oeuf mayonnaise

Bœuf Bourguignon

Pâtes

Saint Paulin

Fruit de saison



JEUDI: menus

caribes

Salade cuba*



Sauté de dinde
colombo



Riz

Fromage blanc



Ananas

VENDREDI



Endives aux
pommes

Moules

Frites*

Tomme des
pyrénées



Ile flottante



Race à viande



label certifié



légumerie



fait maison



animation

du 26 au 30 Novembre 2018

Plan Alimentaire sem 6

Entrée

Plat principal

Accompagnement

Produit laitier

Dessert

LUNDI

Salade verte

Poulet rôti



Purée de panais

Cantadou ail &
F.Herbes

Compote de
pomme

MARDI

Betteraves

Filet meunière

Semoule

Coulommiers

Fruit de saison



JEUDI



Potage de potiron

Veau marengo



Haricots plats
persillés

Bulgy



Gâteau au yaourt

VENDREDI

Chou fleur en
salade

Parmentier

de poisson

Emmental

Fruit de saison



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".