

Ecoles de CUERS

du 3 septembre 2018

au 7 septembre 2018

	<u>Menu de la rentrée</u>	<u>MARDI</u>	<u>JEUDI</u>	<u> VENDREDI</u>
Plan Alimentaire sem 3				
Entrée	Betteraves vinaigrette	Pois chiches au cumin	Salade verte	Tomate / mozza
Plat principal	Nuggets de volaille	Poisson pané	Rôti de veau au jus	Filet de colin sce provençale
Accompagnement	Pommes noisettes	Haricots verts persillés	Pdt sautées	Riz
Produit laitier	Petit suisse	Saint Nectaire	Mi-chèvre	Emmental
Dessert	Fruit de saison	Fruit de saison	Crème vanille	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, céleri, lupin, soja, gluten, sulfite, sésame, fruits à coque, arachide, lait".

du 10 septembre 2018

au 14 septembre 2018

	<u>LUNDI</u>	<u>MARDI</u>	<u>JEUDI</u>	<u> VENDREDI</u>
Plan Alimentaire sem 4				
Entrée	Concombre vinaigrette	Salade coleslaw	Chou fleur vinaigrette	Pizza au fromage
Plat principal	Boulettes sce tomate	Paupiette de veau sce provençale	Daude de bœuf	Filet de hoki meunière
Accompagnement	Semoule	Pdt/carottes	Pâtes	Ratatouille
Produit laitier	Gouda	Camembert	Yaourt nature	Saint Paulin
Dessert	Fruits au sirop	Liégeois chocolat	Fruit de saison	Fruit de saison



Info de la semaine

Compositions des plats

*pdt/carottes = 50/50

Ecoles de CUERS

	du 17 septembre 2018	au 21 septembre 2018
Plan Alimentaire sem 5	LUNDI	MARDI
Entrée	Quiche au fromage	Mâche/olives*
Plat principal	Poulet rôti	Lasagnes
Accompagnement	Gratin de courgette	Bolognaises
Produit laitier	Kiri	Coulommiers
Dessert	Fruit de saison	Compote de poire
		JEUDI
		Carottes râpées
		Rôti de bœuf
		Petits pois
		Crème Anglaise
		Gâteau marbré
		VENDREDI
		Tomates vinaigrette
		Parmentier
		de poisson
		Tomme blanche
		Fruit de saison

Info de la semaine

L'Automne arrive!

Compositions des plats

*Jean Moulin : salade verte

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 24 septembre 2018	au 28 septembre 2018
Plan Alimentaire sem 6	LUNDI	MARDI
Entrée	Melon jaune	Salade de pâtes
Plat principal	Couscous	Escalope de porc au jus
Accompagnement	à l'agneau	Haricots verts persillés
Produit laitier	Brie	Edam
Dessert	Mousse au chocolat	Fruit de saison
		JEUDI
		Cèleri rémoulade
		Steak haché
		Frites*
		Fromage blanc
		Fruit de saison
		VENDREDI
		Saucisson* beurre
		Filet de cabillaud sce citron
		Carottes Vichy
		Emmental
		Gâteau au citron

Info de la semaine

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

Compositions des plats

maternelle/Jean moulin: potatoes

*s/porc: pâté coupelle