

Ecoles de CUERS

du 02 au 06 Novembre 2020

Plan Alimentaire sem 3

LUNDI

Entrée

Salade verte



Plat principal

Bœuf bourguignon



Accompagnement

Riz

Produit laitier

Brie

Dessert

Flan nappé
caramel

MARDI

Betterave

Carottes et Riz

Lentilles

Yaourt

Fruit de saison

REPAS VEGETARIEN



JEUDI: menu Halloween

Carottes râpées
tapenade

Chipolatas*

Purée de potiron



Mimolette

Brownie

VENDREDI

Concombre
Tzatziki

Filet de poisson
meunière

Gratin de brocolis

kiri

Compote de poire



Compositions
des plats



*s/porc : saucisse
de volaille

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 09 au 13 Novembre 2020

Plan Alimentaire sem 4

LUNDI

Entrée

Salade verte

Plat principal

Lasagne

Accompagnement

Bolognaise

Produit laitier

Tome des Pyrénées

Dessert

Mousse chocolat

MARDI

Radis beurre

Colombo de porc *

Boulgour

Petit suisse arôme

Fruit de saison



JEUDI

Ⓜ Potage pdt
poireaux

Ⓜ Omelette

Haricots verts

Yaourt

Fruit de saison

REPAS VEGETARIEN

VENDREDI

coleslaw

Filet de colin sce
beurre citron

Riz



Camembert

Fromage blanc +
crème marron



Compositions
des plats



* S/porc : colombo
de dinde



Race à viande

label certifié



légumerie



fait maison



animation



du 16 au 20 Novembre 2020 Ecoles de CUERS

Plan Alimentaire sem 5

Entrée

Plat principal

Accompagnement

Produit laitier

Dessert

LUNDI

Œuf dur mayonnaise

Quenelle

Jardinière de légumes

Gouda

Fruit de saison

REPAS VEGETARIEN

MARDI

Carottes râpées

Boulettes de bœuf

Chou fleur (+Pdt)

Petit suisse

Fruit de saison



Automne et Camargue

Salade composée

Gardianne de taureau

Riz Camargue

Rondelé

Compote de pomme

VENDREDI

Endives aux pommes

Moules

Frites*

Tome blanche

Flan chocolat



Race à viande



label certifié



légumerie



fait maison



animation

du 23 au 27 Novembre 2020

Plan Alimentaire sem 6

Entrée

Plat principal

Accompagnement

Produit laitier

Dessert

LUNDI

Taboulé

Œuf

Epinard béchamel

Coulommier

Fruit de saison

REPAS VEGETARIEN

MARDI

Betteraves

Bœuf aux carottes

Coquillette

Cantadou ail et F.Herbes

Fruit de saison



JEUDI

Potage de potiron

Cordon bleu

Haricots plats persillés

Emmental

Compote pomme abricot

VENDREDI

Salade verte

Parmentier

de poisson

Yaourt

Gâteau au chocolat



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".