



Ecoles de CUERS

du 28 septembre 2020 au 2 octobre 2020

	<u>LUNDI</u>	<u>MARDI</u>	<u>JEUDI</u>	<u> VENDREDI</u>
Entrée	Pizza	Melon	Tomate vinaigrette	Salade verte
Plat principal	Poulet rôti	Bolognaise	Tajine d'agneau	Poisson meunière
Accompagnement	Petits pois mijotés	Pâtes	Semoule	Ratatouille
Produit laitier	Fromage	Fromage	Fromage	Petit suisse
Dessert	Fruit de saison	Crème dessert	Compote de poire	Fruit de saison



Info de la semaine

L'Automne s'installe! couvre toi!

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 5 octobre 2020 au 9 octobre 2020

	<u>LUNDI:</u>	<u>MARDI:</u>	<u>JEUDI :</u>	<u> VENDREDI:</u>
Entrée	Cèleri vinaigrette	Sardine	Salade de pâtes	Concombre
Plat principal	Saucisse	Bourguignon	Pané fromagé	Courmentier de poisson
Accompagnement	Lentilles cuisinées	Boulgour	Haricots verts ail persil	(poisson/Courgette /Pdt)
Produit laitier	Fromage	Fromage	Yaourt	Crème anglaise
Dessert	Novly au chocolat	Fruit de saison	Fruit de saison	Gâteau maison



Info de la semaine

Compositions des plats

* Saucisse de volaille

Race à viande label certifié
 légumerie
 fait maison
 animation

Ecoles de CUERS



du 12 octobre 2020 au 16 octobre 2020

Entrée

Plat principal

Accompagnement

Produit laitier

Dessert

LUNDI:

Taboulé

Poulet rôti au romarin

Purée de courge

Fromage

Fruit de saison

MARDI:

Salade coleslaw

Mijoté de bœuf marjolaine

Pâtes

Petit suisse

Compote



Semaine du goût



JEUDI :

Salade verte

Roti de porc à l'ail*

Rosti de pomme de terre

Fromage

Crème dessert chocolat

VENDREDI:

Pizza aux herbes de provences

Filet de poisson pané

Carottes au thym

Fromage

Fruit de saison

VOYAGE CULINAIRE autour des Herbes de Provence



* Rôti de dinde



Race à viande

label certifié



légumerie



fait maison



animation

