

# Menu Santé

## RESTAURANTS SCOLAIRES D'ARNAGE




Self G.Philipe : choix de hors-d'oeuvre et dessert

Maison de l'Enfance : 1 entrée et 1 dessert

### PLAN ALIMENTAIRE de AVRIL 2018

Hors-d'Oeuvre	PLAT PROTIDIQUE + FECULENTS ou LEGUMES	Laitage	Dessert
---------------	---	---------	---------

#### Semaine 1 : du 2 au 6 Avril 2018

Lundi 2/04	FÉRIÉ			
<b>Mardi 3/04</b> <i>Menu farceur</i>	Arc en ciel de fraîcheur 	Poisson d'avril Poêlée mystérieuse	Fromage au choix	Tarte à la crème
<b>Mercredi 4/04</b>	Chou rouge vinaigrette Endive aux noix	Fricassée de volaille Riz 	Yaourt biologique	Cocktail de fruits au sirop
<b>Jeudi 5/04</b>	Champignons à la crème Concombre à la crème	Rôti de bœuf Purée maison	Fromage blanc sucré	Fruit au choix
<b>Vendredi 6/04</b>	Carottes râpées	Filet de porc Lentilles bio 	Plateau de fromages	Fruit de saison

#### Semaine 2 : du 9 au 13 Avril 2018

<b>Lundi 9/04</b>	Laitue aux croûtons Carottes râpées	Jambon grillé à la crème Riz créole	Brie	Fruit au choix
<b>Mardi 10/04</b>	Salade du pêcheur Salade sombrero 	Steak sauce foyot Haricots verts bio	Plateau de fromage	Fruit de saison
<b>Mercredi 11/04</b>	Salade verte aux noix	Haut de cuisse de poulet Flageolets	Fromage au choix	Cône glacé
<b>Jeudi 12/04</b> <i>Repas montagnard</i>	Jambon de montagne 	Tartiflette Mélange de salades	Tome	Crème Mont blanc au choix
<b>Vendredi 13/04</b>	Betteraves Tomates et olives	Filet de poisson Cordiale de légumes 	Fromage blanc biologique	Riz au lait Semoule dessert

#### Semaine 3 : du 16 au 20 Avril 2018

<b>Lundi 16/04</b>	<h2>SEMAINE DES SAVEURS</h2>			
<b>Mardi 17/04</b>				
<b>Mercredi 18/04</b>				
<b>Jeudi 19/04</b>				
<b>Vendredi 20/04</b>				

#### Semaine 4 : du 23 au 25 Avril 2018

<b>Lundi 23/04</b>	Croissant emmental	Escalope de dinde à la crème Haricots verts très fins	Petit suisse sucré	Fruit de saison
<b>Mardi 24/04</b>	Rillettes du Mans et cornichons Pamplemousse	Lasagne au saumon Batavia 	Yaourt aromatisé biologique	Fruit au choix
<b>Mercredi 25/04</b>	Salade de riz (tomates, jambon, concombre)	Poulet aux herbes de Provence Petits pois extra fins	Fromage blanc	Compote
<b>Jeudi 26/04</b>		vacances		
<b>Vendredi 27/04</b>		vacances		

Ces menus peuvent être modifiés selon l'approvisionnement

Viandes bovines d'origine Française

#### GOÛTERS

Les goûters servis à l'Accueil Péri-scolaire sont établis avec les trois composantes suivantes :

- pain + beurre + confiture ou pain + beurre + bâtonnet de chocolat ou pain + pâte à tartiner
- fruit de saison ou laitage ou gâteau ou compote de fruits ou salade de fruits etc.
- boisson (eau + sirop) ou chocolat chaud quelquefois l'hiver



En gras produits biologiques