

Menu Santé

RESTAURANTS SCOLAIRES D'ARNAGE

Selfs G.Philipe : choix de hors-d'œuvre et dessert / Maison de l'Enfance : 1 entrée et 1 dessert (ligne supérieure)

PLAN ALIMENTAIRE de JUIN - JUILLET 2018

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

Semaine 1 : du 4 au 8 Juin 2018

Lundi 4/06	Melon	Chipolatas Frites	Plateau de fromages	Fruit au choix
Mardi 5/06	Tomates bio féta Salade bulgare	Dos de poisson Poêlée de légumes avec féculents	Œufs au lait	Fruit de saison
Mercredi 6/06	Salade baltique	Filet de poulet à l'estragon Carottes persillées	Laitage	Compote
Jeudi 7/06	Macédoine de légumes Batavia citronnée	Steak haché / Mélanges de céréales	Fromage au choix	Fruit de saison
Vendredi 8/06	Farandole de légumes	Curry de volaille Mélange de légumes sans féculents	Yaourt bio	Grillé aux fruits

Semaine 2 : du 11 au 15 Juin 2018

Lundi 11/06	Melon	Filet de poisson sauce Bercy Riz	Fromage au choix	Fruit de saison
Mardi 12/06 Menu végétarien	Taboulé Tortis rigoletto	Steak végétal sauce tomate Haricots verts	Fromage blanc bio	Petits pots de crème chocolat ou café
Mercredi 13/06	Salade de crudités	Rôti de porc Lentilles	Plateau de fromages	Compote au choix
Jeudi 14/06 24 Heures Arnage dans la course	Rillettes du Terre Rouge	Marmite des Hunaudières Pommes du Dunlop	Fromage du virage d'Arnage	Fruit des stands
Vendredi 15/06	Pizza au choix	Boulettes de bœuf Ratatouille	Petit suisse	Fruit au choix bio

Semaine 3 : du 18 au 22 Juin 2018

Lundi 18/06	Tomates	Haut de cuisine de poulet à la diable Macaronis	Fromage au choix	Fruit au choix
Mardi 19/06	Asperges vinaigrette Chou blanc aux raisins	Paupiette de veau Julienne de légumes	Plateau de fromages bio	Beignet au choix
Mercredi 20/06	Avocat	Spaghettis à la bolognaise	Petit suisse	Cocktail de fruits
Jeudi 21/06	Mélange de salades bio aux noix Radis	Filet de poisson à la normande Purée de pommes de terre	Flan nappé caramel	Corbeille de fruits
Vendredi 22/06	Concombre à la crème Betteraves	Crêpinettes / Flageolets	Fromage au choix	Fruit de saison

Semaine 4 : du 25 au 29 Juin 2018

Lundi 25/06	Melon	Joue de bœuf marengo / Blé aux petits légumes	Yaourt bio	Cône glacé au choix
Mardi 26/06	Pamplemousse Salade verte	Chipolatas Haricots blancs sauce tomate	Fromage au choix	Fruit de saison
Mercredi 27/06	Salade yoyo	Escalope de dinde Courgettes et champignons poêlés	Laitage	Fruit au choix
Jeudi 28/06	Carottes râpées bio Céleri-rémoulade	Poisson au citron vert Epinards béchamel	Plateau de fromages	Brownies
Vendredi 29/06	Salade risonis aux légumes Salade Sombbrero	Emincé de porc Duo de haricots (beurre et vert)	Fromage blanc	Fruit de saison

Semaine 5 : du 2 au 6 Juillet 2018

Lundi 2/07	Salade de croûtons et dés de fromage Champignons à la grecque	Spaghettis à la napolitaine	Fromage au choix	Fruit de saison
Mardi 3/07	Radis à la croque au sel Tomates et dés de poivrons	Steak haché sauce forestière Ratatouille	Plateau de Fromages	Tarte aux pommes Tarte aux abricots
Mercredi 4/07	Salade composée de jeunes pousses	Blanc de poulet Semoule	Fromage blanc bio	Fruit au choix
Jeudi 5/07	Melon	Filet mignon / Frites bio	Fromage au choix	Glace
Vendredi 6/07 Les vacances !	PIQUE-NIQUE			

Ces menus peuvent être modifiés selon l'approvisionnement

GOÛTERS

- Les goûters servis à l'Accueil Périscolaire 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

Viandes bovines d'origine Française

En gras produits biologiques

