

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 MAI 2018

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



Semaine 1 : du 14 au 18 Mai 2018

Lundi 14/05	Salade Vendéenne (2ème recette) Salade croûtons et dés de fromage	Rôti de dinde soubise Petits pois carottes	 Fromage au choix bio	Marbré chocolat et crème anglaise
Mardi 15/05	Salade niçoise Salade nordique } sans féculents	Emincé de porc dijonnais Brunoise de légumes + pommes de terre	Plateau de fromages	Fruit au choix
Mercredi 16/05	Melon	Sauté de veau aux herbes Riz pilaf	Petit suisse	Liégeois
Jeudi 17/05 <i>Repas américain</i>	Salade Kentucky (salade verte, ananas, maïs, avocat)	 Cheeseburger / Potatoes	 Yaourt nature bio	Sunday
Vendredi 18/05	Tomates basilic Betteraves	Filet de poisson à la fondue de poireaux Semoule	Mimolette	Fruit de saison

Semaine 2 : du 21 au 25 Mai 2018

Lundi 21/05	FÉRIÉ			
Mardi 22/05	Melon Pastèque	 Poulet sauté Spaghettis bio	Plateau de fromages	Fruit au choix
Mercredi 23/05	Coleslaw	Filet de poisson pané et citron Gratin de courgettes	Fromage blanc	Tarte aux pommes
Jeudi 24/05	Concombre vinaigrette Feuille de chêne aux noix	Filet de porc maître Guy Pomme de terre vapeur	Fromage au choix	Mousse citron Mousse chocolat
Vendredi 25/05	Terrine de poisson Pâté en croûte	Escalope de dinde vallée d'Auge Riz safrané	 Yaourt bio	Fruit au choix

Semaine 3 : du 28 Mai au 1er Juin 2018

Lundi 28/05	Croque Monsieur Quiche lorraine	Blanc de poulet à la moutarde Chou (de la choucroute)	Petit suisse	Glace
Mardi 29/05	 Salade du sud Chou-fleur bio vinaigrette	Couscous aux boulettes d'agneau	Entremet chocolat Entremet vanille	Fruit de saison
Mercredi 30/05	Melon	Côte de porc Pomme de terre noisette	Yaourt	Fruit au sirop
Jeudi 31/05	Salade Saigon	Rôti de bœuf forestier Jardinière de légumes	 Fromage au choix bio	Fruit au choix
Vendredi 1/06	Tomates mimosa Frisée aux croûtons	Filet de poisson meunière Epinards à la crème	Plateau de fromages	Eclair chocolat Eclair café

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

