

Menu Santé

RESTAURANTS SCOLAIRES D'ARNAGE





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

Maison de l'Enfance : 1 entrée et 1 dessert (ligne supérieure)



PLAN ALIMENTAIRE de SEPTEMBRE 2018

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



Semaine 1 du 3 Septembre au 7 Septembre

Lundi 3/09	Sardine et beurre Radis à la croque au sel	Spaghettis à la carbonara	Yaourt nature	Fruit de saison
Mardi 4/09 <i>Souvenir estival</i>	 Pastèque	Chipolatas / Frites	Fromage au choix	 Glace bâtonnet
Mercredi 5/09	 Batavia bio aux noix et chèvre	Escalope de poulet / Petits pois extra fins	Fromage	Flan nature
Jeudi 6/09	Salade antiboise Taboulé au poulet	Rôti de bœuf sauce forestière / Haricots verts persillés	Fromage au choix	Eclair chocolat Tarte aux pommes
Vendredi 7/09	Salade strasbourgeoise Salade normande	 Filet de poisson dugléré / Carottes bio à la crème	Plateau de fromages	Fruit de saison





Semaine 2 du 10 Septembre au 14 Septembre

Lundi 10/09	Tomate mozzarella	Sauté de veau / Mélange de céréales	Plateau de fromages	Fruit de saison
Mardi 11/09	Oeuf dur cocktail Duo de saucisson-beurre	Steak haché à l'échalote / Pomme de terre sautées	Fromage au choix	Fruit au choix
Mercredi 12/09	Maquereau à la moutarde	Noisette de porc Pennés	 Yaourt biologique	Compote
Jeudi 13/09	Salade composée Salade monégasque	Poulet basquaise / Petit pois extra fins	Fromage au choix	Fruit de saison
Vendredi 14/09	Concombre à la crème Pamplemousse au sucre	Dos de poisson à la dieppoise / Semoule	 Fromage blanc bio	Fruit au choix

Semaine 3 du 17 Septembre au 21 Septembre

Lundi 17/09	Melon	Poisson meunière Riz créole	Plateau de fromages	Crème aux œufs
Mardi 18/09	Macédoine à la mayonnaise Piémontaise	Blanc de poulet à la crème / Courgettes bio gratinées	 Fromage au choix	Fruit de saison
Mercredi 19/09	Salade du terroir	Couscous aux boulettes d'agneau	Fromage	Mousse chocolat
Jeudi 20/09	Carottes et choux mêlés Concombre-tomate	Bœuf marengo / Tortis au beurre	Fromage au choix	Fruit de saison
Vendredi 21/09	Pizza au choix	Echine de porc grillée / Haricots beurre persillés	 Yaourt biologique	Fruit au choix

Semaine 4 du 24 Septembre au 28 Septembre

Lundi 24/09 <i>L'automne</i>	 Salade aux noix et champignons	 Rôti de porc aux marrons	 Fromage blanc bio	Fruit d'automne
Mardi 25/09	Haricots verts Céleri-rave	Emincé de dinde Mélange de légumes provençal	Plateau de fromages	Roulé chocolat noisette et crème anglaise
Mercredi 26/09	Carottes râpées	Blanquette de veau à l'ancienne / Riz créole	Petit suisse aromatisé	Fruit de saison
Jeudi 27/09	Tomate génoise	Brandade de poisson	Fromage blanc et confiture	Fruit au choix
Vendredi 28/09 <i>Repas alternatif</i>	Betteraves vinaigrette Melon / pastèque	Steak végétal / Salade verte	 Fromage au choix bio	Fruit de saison

Ces menus peuvent être modifiés selon l'approvisionnement

Les menus sont composés d'un maximum de produits locaux (ex = entrées, fromages, fruits...)

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



En gras:
produits biologiques