

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 NOVEMBRE 2018

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







Semaine 1 du 5 Novembre au 9 Novembre

Lundi 5/11	Rillettes Pâté de campagne-cornichon	Steak haché Chateaubriand Pommes noisettes	Fromage au choix	Fruit de saison
Mardi 6/11	Carottes sauce citronnette	Lasagnes à la bolognaise 	Fromage blanc bio	Fruit au choix
Mercredi 7/11	Macédoine de légumes	Sauté de dinde aux poivrons Jardinière de légumes	Petit suisse	Tarte
Jeudi 8/11	Salade verte bio et dés d'emmental Pamplemousse au sucre 	Filet de poisson à la dieppoise Pomme de terre vapeur	Plateau de fromages	Fruit au choix
Vendredi 9/11	Potage aux légumes	Sauté de porc charcutière Semoule	Fromage au choix	Crème dessert






Semaine 2 du 12 Novembre au 16 Novembre

Lundi 12/11	Asperges à la crème Cœur de palmiers à la crème	Poisson pané Farfalles	Petit suisse sucré	Fruit au choix
Mardi 13/11	Salade d'endives aux pommes Avocat vinaigrette	 Sauté de veau marengo Haricots verts bio	Plateau de fromages	Pavé cacao et crème anglaise
Mercredi 14/11	Pizza	Boulettes d'agneau Gratin de salsifis aux lardons	Fromage au choix	Pommes au four
Jeudi 15/11	Potage à la tomate	Paupiettes Frites 	Yaourt biologique	Fruit au choix
Vendredi 16/11	Céleri-rave Betterave et thon vinaigrette	Poulet sauté chasseur Jardinière de légumes	Fromage au choix	Fruit de saison

Semaine 3 du 19 Novembre au 23 Novembre

Lundi 19/11	Terrine de poisson Saucisson	Blanc de poulet à la crème Spaghettis 	Yaourt nature bio	Fruit au choix
Mardi 20/11	Salade d'automne	Blanquette de poisson Julienne de légumes	Fromage au choix	Riz au lait Semoule vanille
Mercredi 21/11	Carottes râpées	Escalope de dinde aux champignons Lentilles	Fromage	Glace
Jeudi 22/11 <i>Menu alsacien</i>	 Salade verte	 Choucroute garnie	 Emmental	 Forêt noire
Vendredi 23/11	Salade niçoise Salade Saïgon 	Goulasch à la hongroise Carottes bio vapeur	Fromage blanc	Fruit au choix

Semaine 4 du 26 Novembre au 30 Novembre

Lundi 26/11	Salade du midi Maquereau au vin blanc	Tajine d'agneau Blé	Fromage blanc	Fruit au choix
Mardi 27/11	Chou émincé aux raisins Frisée	Rôti de bœuf aux champignons Haricots blancs	Plateau de fromages	Fruit de saison
Mercredi 28/11	Potage 	Blanc de poulet à la crème Courgettes bio persillées	Fromage	Flan nature
Jeudi 29/11 <i>Repas sarthois</i>	Salade du terroir (rillons + batavia + oignons) 	 Escalope de dinde au cidre Pommes de terre en robe de champs 	Fromage frais bio	Compote de pommes 
Vendredi 30/11	Riz composé Tagliatelles multicolores	Dos de poisson sauce bonne femme Mélange de légumes sans féculents	Fromage au choix	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

Viandes bovines d'origine Française



En gras produits biologiques

