

# 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 DECEMBRE 2018

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







#### Semaine 5 du 3 au 7 Décembre

<b>Lundi 3/12</b>	Maquereau Avocat	Fricassée de volaille à l'ancienne Gratin de courgettes et riz	Petit suisse sucré	Fruit au choix
<b>Mardi 4/12</b>	Endives et dés de poivrons Salade vendéenne	Poisson à la crème Haricots beurre 	<b>Fromage au choix bio</b>	Eclair
<b>Mercredi 5/12</b>	Salade de crudités	Pizza royale Batavia	Petit suisse aromatisé	Compote au choix
<b>Jeudi 6/12</b> <i>Menu frimas</i>	Potage aux légumes verts	 Potée 	Plateau de fromages	Fruit au choix
<b>Vendredi 7/12</b>	Mélange normand Sardines	Bœuf marengo <b>Frites bio</b> 	Fromage au choix	Fruit de saison

#### Semaine 6 du 10 Décembre au 14 Décembre

<b>Lundi 10/12</b>	Betterave vinaigrette Asperges vinaigrette	Jambon braisé Pommes de terre rissolées 	<b>Fromage blanc bio</b>	Fruit de saison
<b>Mardi 11/12</b>	Carottes râpées Concombre	Filet de poisson pané et citron Riz et épinards béchamel	Fromage au choix	Crème dessert chocolat Crème dessert café
<b>Mercredi 12/12</b>	Batavia et dés de jambon	Couscous au poulet	Fromage	Flan aux oeufs
<b>Jeudi 13/12</b>	Chou blanc aux raisins Pamplousse au sucre	Hachis Parmentier	Plateau de fromages	Fruit au choix
<b>Vendredi 14/12</b>	Potage aux fèves et croûtons	 Noisette de veau <b>Haricots verts bio persillés</b>	Fromage au choix	Fruit de saison

#### Semaine 7 du 17 Décembre au 21 Décembre

<b>Lundi 17/12</b>	Mâche et noix Céleri-rave	Spaghettis bolognaise	Plateau de fromages	Liégeois
<b>Mardi 18/12</b>	Friand Quiche Lorraine	Rôti de porc soubise Cordiale de légumes 	<b>Fromage blanc bio</b>	Fruit de saison
<b>Mercredi 19/12</b>	Betteraves	Haut de cuisse de poulet Purée de pomme de terre	Fromage	Buchette glacée
<b>Jeudi 20/12</b>		 <b>REPAS DE NOËL</b> 		
<b>Vendredi 21/12</b>	Mélange de crudités	 Croque monsieur <b>Batavia bio vinaigrette</b>	Assortiment de produits laitiers	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