






PLAN ALIMENTAIRE de FEVRIER-MARS 2019

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





Semaine du 25 février au 1er mars 2019

Lundi 25/02	Terrine de poisson Maquereau à la moutarde	Blanquette de dinde à l'ancienne Boulghour	Petit suisse	 Fruit bio
Mardi 26/02	Salade gersoise Céleri-rave	Côte de porc Frites Ketchup	Fromage au choix	Fruit
Mercredi 27/02	Soupe à la tomate	Escalope de poulet Haricot blancs	Plateau de fromages	Yaourt brassé
Jeudi 28/02	Avocat	Rôti de bœuf bordelaise Purée maison	Fromage blanc	Compote
Vendredi 1/03	Rillettes bio 	Pavé de poisson à la bisque Gratin de chou-fleur	Camembert	Fruit




Semaine du 4 au 8 Mars 2019

Lundi 4/03	Mélange de salades vertes mimosa	Blanc de poulet à la moutarde Pâtes	 Yaourt bio	Fruit
Mardi 5/03 <i>Mardi gras</i>	Carottes râpées bio 	Steak haché Purée de légumes anciens	Fromage au choix	 Beignet
Mercredi 6/03	Betteraves	Filet de poisson pané Petits pois	Laitage	Fruit
Jeudi 7/03	Soupe de légumes de saison	Saucisse de Toulouse Lentilles	Fromage au choix	Fruit
Vendredi 8/03	Salade Tourangelle Taboulé	Dos de poisson au beurre blanc Poêlée de légumes sans féculents	Plateau de fromages	Entremet



Semaine du 11 au 15 Mars 2019

Lundi 11/03	Pizza au choix	Haut de cuisse de poulet aux herbes de Provence Haricots verts	Edam	 Fruit bio
Mardi 12/03	Coleslaw Chou rouge vinaigrette	Sauté de veau sauce champignons Pommes forestines	Fromage blanc bio 	Fruit
Mercredi 13/03	Piémontaise	Steak haché à l'échalote Gratin de salsifis	Fromage au choix	Fruits au sirop
Jeudi 14/03	Salade bulgare Endives	Filet de poisson à la fondue de poireaux Macaronis au beurre	Plateau de fromages	Fruit
Vendredi 15/03 <i>Repas Carnaval</i>	Chaudron de soupe	Rôti de porc sauce carnaval (sauce tomate, oignons, lardons) Croquets aux petits légumes	 Yaourt	 Choco Trésor de la sorcière

Semaine du 18 au 22 Mars 2019

Lundi 18/03	Avocat Salade aux croûtons et fromage	Spaghettis bolognaise	Fromage au choix	Mousse chocolat ou au café
Mardi 19/03	Salade de riz Salade antiboise	Filet mignon de porc soubise Courgettes bio et tomates pelées 	Petit suisse	Fruit
Mercredi 20/03	Soupe de légumes	Sauté de veau Flageolets	Fromage au choix	Fruit
Jeudi 21/03 <i>L'Espagne</i>	Salade au chorizo et à la vinaigrette à l'orange	 Paëlla au poulet	Fromage de brebis	 Fruit bio
Vendredi 22/03	Duo de saucissons Salami et beurre	Filet de poisson à la dieppoise Ratatouille	Plateau de fromages	Semoule au caramel

Semaine du 25 au 29 Mars 2019

Lundi 25/03	Céleri rémoulade Œuf mayonnaise	Dos de poisson Epinards à la crème	Plateau de fromages	Chou vanille Paris-Brest
Mardi 26/03	Feuilles de chêne bio aux noix  Chou blanc aux raisins	Tajine aux pomme de terre	Fromage au choix	Fruit
Mercredi 27/03	Betteraves	Pennes à la carbonara	Fromage au choix	Fruit
Jeudi 28/03	Velouté de pommes de terre et légumes	Jambon et son gratin d'endives	Fromage blanc	Fruit au choix
Vendredi 29/03	Asperges vinaigrette Champignons à la crème	Cassoulet	Petit suisse	 Fruit bio

Ces menus peuvent être modifiés selon l'approvisionnement

Viandes bovines d'origine Française

GOÛTERS

En gras produits biologiques

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