



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 Avril 2019

Année scolaire 2018/2019



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

Semaine du 23 au 26 avril 2019

Lundi 22/04	<i>Férié</i>			
Mardi 23/04	 Pamplemousse Batavia bio	Pâtes bolognaises	Plateau de fromages	Crème dessert
Mercredi 24/04	Concombre à la crème	Rôti de bœuf Purée de carottes	Fromage au choix	Tarte aux pommes
Jeudi 25/04	Tomates aux olives	 Chipolatas Frites bio ketchup	Fromage au choix	Fruit
Vendredi 26/04 <i>La Grèce</i>	Salade de pomme de terre à la grecque	Moussaka	Yaourt grec	Fruit

Viandes bovines d'origine Française

En gras produits biologiques

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

