




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

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





PLAN ALIMENTAIRE de JUIN-JUILLET 2019

Hors-d'œuvre	PLAT PROTIDIQUE+FEULENTS/LEGUMES	Laitage	Dessert
--------------	----------------------------------	---------	---------



Semaine du 3 juin au 7 juin 2019

Lundi 3/06 <i>Menu inversé</i>	Fruit 	Plateau de fromages 	Filet de poisson à la normande Macaronis Melon
Mardi 4/06	Croque Monsieur Feuilleté au jambon	Escalope de dinde Tomates provençales et choux	Fromage au choix  Fruit bio
Mercredi 5/06	Radis beurre	Poisson pané Lentilles	Plateau de fromages Glace
Jeudi 6/06	Lolo Rossa aux noix	Gratin de pâtes au jambon	Fromage bio au choix  Fruit
Vendredi 7/06	Betteraves/Pommes de terre Endives/Pommes de terre	Boulettes de bœuf printanier Ratatouille	Petit suisse Fruit





Semaine du 10 juin au 14 juin 2019

Lundi 10/06	Férié			
Mardi 11/06	Pastèque	Rôti de bœuf sauce foyot Petits pois extra fins 	Fromage blanc bio	Pancake
Mercredi 12/06	Melon	Filet mignon Lingots	Plateau de fromages	Fruit
Jeudi 13/06 <i>Arnage dans la course</i>	Salade du virage d'Indianapolis (batavia, rillons, tomates) 	Emincé de dinde ligne droite des Hunaudières (façon marmite sarthoise) Pommes du Dunlop (duchesse)	Fromage des stands (au choix) 	Crème du virage d'Arnage
Vendredi 14/06	Carottes râpées	Cuisse de poulet Haricots verts 	Yaourt biologique	Tarte






Semaine du 17 juin au 21 juin 2019

Lundi 17/06	Pizza au choix 	Saucisse de Toulouse Carottes bio à la crème	Petit suisse	Fruit
Mardi 18/06	 Tomates bio persillées Champignons à la crème	Cœur de filet de poisson sauce Bercy Pomme de terre vapeur	Plateau de fromages	Sorbet
Mercredi 19/06	Batavia	Steak haché Riz tomate	Yaourt	Fruit
Jeudi 20/06	Salade de quinoa	Jambon braisé Fricassée de légumes	Fromage au choix	Fruit
Vendredi 21/06	Salade du sud Chou blanc	Rôti de dinde Poêlée de légumes sans féculents	Fromage au choix	Paris-Brest Flan nature

Semaine du 24 juin au 28 juin 2019

Lundi 24/06	Avocat Asperges	Spaghettis à la carbonara	Fromage blanc bio 	Fruit
Mardi 25/06	Salade arc en ciel Maquereau	Filet de poisson Courgettes à la béchamel	Fromage au choix	Riz au lait Semoule dessert
Mercredi 26/06	Taboulé	Rôti de porc Aubergines grillées	Plateau de fromages	Fruit
Jeudi 27/06	Concombre Sardines à l'huile	Escalope de poulet Blé	Fromage au choix	Fruit bio 
Vendredi 28/06 <i>Repas Américain</i>	Salade américaine	 Cheeseburger coca Frites ketchup		 Sundae

Semaine du 1er juillet au 5 juillet 2019

Lundi 1/07	Melon	Sauté de dinde chasseur Riz	Yaourt 	Fruit bio
Mardi 2/07	Concombre Radis à la croque au sel	Filet de poisson au beurre blanc Ratatouille	Plateau de fromages	Chou à la vanille
Mercredi 3/07	Betteraves	Chipolatas Gratin dauphinois	Petit suisse	Compote
Jeudi 4/07 <i>Menu végétarien</i>	 Tomates bio mozzarella	Steak fromager  Pommes forestines	Fromage au choix	Salade de fruits au sirop
Vendredi 5/07		 PIQUE-NIQUE 		

Ces menus peuvent être modifiés selon l'approvisionnement

GOÛTERS

Viandes bovines d'origine Française

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

