

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 2019

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





Semaine 5 du 2 Décembre au 6 Décembre

Lundi 2/12	Saucisson beurre	Fricassée de volaille à l'ancienne Epinards à la crème	Petit suisse sucré	Clafoutis
Mardi 3/12	Endives et dés de poivrons Salade bulgare	Filet de poisson au beurre blanc Riz créole	 Fromage au choix bio	Fruit
Mercredi 4/12	Salade de crudités	Pizza royale Batavia	Petit suisse aromatisé	Pomme au four
Jeudi 5/12 <i>Menu végétarien</i>	Mélange normand Avocat	<i>Chili con tofu</i>	Plateau de fromages	Fruit
Vendredi 6/12	Potage	 Bœuf bourguignon Frites bio	Fromage au choix	Fruit

Semaine 6 du 9 Décembre au 13 Décembre

Lundi 9/12	Feuilles de chêne + dés de gruyère + croûtons Asperges vinaigrette	Couscous	 Fromage blanc bio	Fruit
Mardi 10/12	Concombre Carottes râpées	Filet de poisson pané et citron Tortis	Fromage au choix	Crème dessert chocolat Crème dessert café
Mercredi 11/12	Betterave vinaigrette	Steak haché Purée	Fromage	Petit pot de crème
Jeudi 12/12	Pamplemousse au sucre Macédoine de légume	Cassoulet	Plateau de fromages	Fruit
Vendredi 13/12	Potage aux fèves et croûtons	 Sauté de veau Haricots verts bio persillés	Fromage au choix	Entremet pistache ou vanille

Semaine 7 du 16 Décembre au 20 Décembre

Lundi 16/12	Céleri-rave Endives et noix	Dos de poisson Carottes Vichy	Yaourt nature	Donuts
Mardi 17/12	Quiche Lorraine Salade Sarthoise	Rôti de porc soubise Cordiale de légumes	 Fromage blanc bio	Fruit
Mercredi 18/12	Salade maïs + concombre + crème + cœur de palmier	Haut de cuisse de poulet Pommes de terre noisette	Fromage	Buchette glacée
Jeudi 19/12	 	REPAS DE NOËL		
Vendredi 20/12	Mélange de crudités	 Tourte jurassienne Batavia bio vinaigrette	Assortiment de produits laitiers	Fruit

Ces menus peuvent être modifiés selon l'approvisionnement

 Viandes bovines d'origine Française
En gras produits biologiques

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