

# 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 NOVEMBRE 2019

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

#### Semaine 1 du 4 Novembre au 8 Novembre

<b>Lundi 4/11</b>	Potage aux légumes	Paupiette de porc charcutière Semoule	Fromage au choix	Fruit
<b>Mardi 5/11</b>	Laitue aux croûtons	Paëlla	<b>Fromage blanc bio</b>	Fruit
<b>Mercredi 6/11</b>	Salade de pâtes au thon	Poisson pané Jardinière de légumes	Petit suisse	Compote de pommes
<b>Jeudi 7/11</b>	Pamplemousse au sucre <b>Carottes râpées bio</b>	Hachis parmentier	Plateau de fromages	Fruit
<b>Vendredi 8/11</b>	Pâté de campagne-cornichon Pâté de foie	Steak haché Chateaubriand Poêlée de légumes	Fromage au choix	Religieuse

#### Semaine 2 du 11 Novembre au 15 Novembre

<b>Lundi 11/11</b>	FERIE			
<b>Mardi 12/11</b>	Salade de chou rouge et pommes de terre Salade strasbourgeoise	Filet de poisson <b>Haricots verts bio</b>	Plateau de fromages	Fruit
<b>Mercredi 13/11</b>	Céléri-rémoulade	Boulettes de boeuf Mélange de céréales	Fromage au choix	Fruits au sirop
<b>Jeudi 14/11</b>	Soupe chinoise	Saucisses aux herbes Jardinière de légumes	<b>Yaourt biologique</b>	Fruit
<b>Vendredi 15/11</b>	Salade de lentilles Salade de haricots blancs	Poulet sauté chasseur Courgettes gratinées	Fromage au choix	Crème dessert au choix

#### Semaine 3 du 18 Novembre au 22 Novembre

<b>Lundi 18/11</b>	Macédoine à la mayonnaise Terrine de poisson	Sauté de veau marengo Spaghettis	<b>Yaourt nature bio</b>	Fruit
<b>Mardi 19/11</b>	Carottes sauce citronnette	Blanquette de poisson Julienne de légumes	Fromage au choix	Riz au lait Semoule vanille
<b>Mercredi 20/11</b>	Betteraves	Escalope de dinde sauce moutarde Pommes forestines	Fromage	Glace
<b>Jeudi 21/11</b> <i>Menu alsacien</i>	Salade verte	Choucroute garnie	Munster	Forêt noire
<b>Vendredi 22/11</b>	Salade niçoise Salade Saigon	Goulasch à la hongroise <b>Carottes bio vapeur</b>	Fromage blanc	Fruit

#### Semaine 4 du 25 Novembre au 29 Novembre

<b>Lundi 25/11</b>	Salade du midi Maquereau au vin blanc	Boulettes d'agneau à la provençale Blé	Petit suisse	<b>Fruit bio</b>
<b>Mardi 26/11</b> <i>Menu végétarien</i>	Batavia aux noix Chou blanc	<i>Crumble de légumes et crozets au sarrasin</i>	Plateau de fromages	Fruit
<b>Mercredi 27/11</b>	Potage	Blanc de poulet à la crème Ratatouille	Fromage	Flan nature
<b>Jeudi 28/11</b>	Salade Lorette	Escalope de dinde au cidre Pommes de terre en robe de champs	<b>Fromage frais bio</b>	Compote de pommes
<b>Vendredi 29/11</b>	Riz composé Tagliatelles multicolores	Dos de poisson à la fondue de poireaux Mélange de légumes sans féculents	Fromage au choix	Fruit

Ces menus peuvent être modifiés selon l'approvisionnement

Viandes bovines d'origine Française

#### 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