

Self G.Philippe : choix de hors-d'oeuvre et dessert
 Maison de l'Enfance : 1 entrée et 1 dessert (ligne supérieure)

PLAN ALIMENTAIRE d'OCTOBRE 2019

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

Semaine 5 du 30 Septembre au 4 Octobre

Lundi 30/09	Mélange de salades emmental Pamplemousse au sucre	Paupiette de veau napolitaine / Penne	Plateau de fromages	Fruit
Mardi 1/10	Quiche lorraine Croque Monsieur	Bœuf bourguignon / Carottes bio vichy	Petit suisse aromatisé	Fruit
Mercredi 2/10	Avocat vinaigrette	Rôti de dinde Flan de courgettes	Laitage	Miroir caco
Jeudi 03/10 <i>Menu végétarien</i>	Betterave vinaigrette et cœurs de palmier	<i>Gratin de quenelles et fondue de poireaux</i>	Fromage au choix	Flan nature Flan abricot
Vendredi 04/10	Concombre maïs Tomates aux olives	Chipolatas / Frites	Yaourt biologique	Fruit

Semaine 6 du 7 Octobre au 11 Octobre

Lundi 7/10	Asperges à la crème Cœur de palmier	Spaghettis à la carbonara	Fromage au choix	Fruit
Mardi 8/10	Salade Sombbrero Salade risoni	Emincé de volaille à l'estragon Courgettes bio	Plateau de fromages	Crème dessert
Mercredi 9/10	Coleslaw	Blanquette d'Agneau aux Herbes / Gratin du Berger	Yaourt	Compote
Jeudi 10/10	Salade verte	Brandade de poisson	Plateau de fromages	Fruit
Vendredi 11/10	Salade campagnarde Salade béluga	Joue de porc Haricots verts	Fromage au choix bio	Fruit

Semaine 7 du 14 Octobre au 18 Octobre

Lundi 14/10	Crêpes jambon/fromage Rillettes du Mans cornichon	Rôti de bœuf sauce poivre Poêlée de légumes	Fromage blanc	Fruit
Mardi 15/10	Carottes bio vinaigrette Chou blanc bio aux raisins	Filet de poisson Riz	Fromage au choix	Crème dessert
Mercredi 16/10	Œuf dur sauce tartare	Pâtes napolitaines Batavia	Petit suisse aromatisé	Fruit
Jeudi 17/10 <i>A l'approche d'Halloween</i>	 Chaudron magique	 Pot au feu de la sorcière	Potion du zombie	Gâteau fantôme
Vendredi 18/10	Salade antiboise Salade Méditerranée	Sauté de porc Petits pois bio extra fins	Fromage au choix	Salade de fruits frais

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

