

### PLAN ALIMENTAIRE de SEPTEMBRE 2019

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

#### Semaine 1 du 2 Septembre au 6 Septembre

<b>Lundi 2/09</b>	Tomates vinaigrette	Pâtes à la carbonara	Yaourt	Fruit
<b>Mardi 3/09</b>	Macédoine de légumes Salade archiduc	Chipolatas Mélange de céréales	Plateau de fromages	Glace bâtonnet au choix
<b>Mercredi 4/09</b>	Batavia bio aux noix et chèvre	Escalope de poulet Epinards hachés à la crème	Laitage	Flan nature
<b>Jeudi 5/09</b>	Melon	Rôti de porc Haricots verts persillés	Fromage au choix	Eclair chocolat Tarte aux pommes
<b>Vendredi 6/09</b> <i>Menu de la mer</i>	Salade du pêcheur Salade nordique	Filet de poisson duguéré Carottes bio et salicornes à l'ail	Fromage au sel marin	Fruit

#### Semaine 2 du 9 Septembre au 13 Septembre

<b>Lundi 9/09</b>	Oeuf dur et tomates Duo de saucisson-beurre	Sauté de veau / Flageolets	Plateau de fromages	Fruit
<b>Mardi 10/09</b>	Pamplemousse au sucre Radis et beurre	Steak haché à l'échalote Frites bio	Fromage au choix	Crème dessert au choix
<b>Mercredi 11/09</b>	Maquereau à la moutarde	Noisette de porc Spaghettis au beurre	Yaourt	Compote
<b>Jeudi 12/09</b>	Salade composée Salade monégasque	Poulet rôti / Tomates à la provençale	Fromage au choix	Fruit
<b>Vendredi 13/09</b> <i>Menu végétarien</i>	Céleri-rémoulade Concombre à la crème	Gratin de polenta aux petits pois et coulis de tomates	Fromage blanc bio	Fruit

#### Semaine 3 du 16 Septembre au 20 Septembre

<b>Lundi 16/09</b>	Pomme de terre - thon - tomate	Blanc de poulet à la crème Courgettes bio gratinées	Fromage au choix	Fruit
<b>Mardi 17/09</b>	Melon	Filet de poisson aux petits légumes Riz créole	Plateau de fromages	Crème aux œufs
<b>Mercredi 18/09</b>	Salade du terroir	Couscous à l'agneau	Fromage	Mousse au chocolat
<b>Jeudi 19/09</b>	Tomates et cœurs de palmier Carottes et choux mêlés	Hachis parmentier Salade	Fromage au choix	Fruit
<b>Vendredi 20/09</b>	Pizza au choix	Echine de porc charcutière Haricots beurre persillés	Yaourt biologique	Fruit

#### Semaine 4 du 23 Septembre au 27 Septembre

<b>Lundi 23/09</b>	Betteraves vinaigrette Radis à la croque au sel	Spaghettis bolognaises	Fromage blanc bio	Fruit
<b>Mardi 24/09</b>	Sardine et beurre Haricots verts bio mimosas	Emincé de dinde Ratatouille	Plateau de fromages	Roulé chocolat noisette et crème anglaise
<b>Mercredi 25/09</b>	Carottes râpées	Blanquette de veau à l'ancienne / Blé pilaf	Fromage blanc et confiture	Fruit
<b>Jeudi 26/09</b>	Tomate mozzarella Maquereau à la moutarde	Filet de poisson meunière Riz cantonnais	Petit suisse aromatisé	Fruit
<b>Vendredi 27/09</b> <i>Menu d'Automne</i>	Salade d'automne	Emincé de porc Gratin de butternuts et chataignes	Fromage au choix	Compote

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