



Menu Santé



Maison de l'Enfance





MENUS A.L.S.H Petites Vacances Toussaint 2019

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

Semaine A du 21 Octobre au 25 Octobre 2019

Lundi 21/10 <i>Menu végétarien</i>	Céleri rémoulade	<i>Polenta au tofu saveurs méridionales</i>	Fromage au choix	Fruit
Mardi 22/10	Quiche lorraine	 Steak haché aux champignons / Flan de courgettes bio	Yaourt aromatisé	Fruit
Mercredi 23/10	Concombre à la crème	Filet de poisson Dieppoise / Blé	Fromage au choix	Cocktail de fruits au sirop
Jeudi 24/10	Pâté de foie et cornichon	Haut de cuisse poulet grand-mère / Petits pois extra fins	Yaourt nature	Feuilleté aux pommes
Vendredi 25/10	Betteraves	Chipolatas Pommes forestines	Plateau de fromages	 Fruit bio

Semaine B du 28 Octobre au 1 Novembre 2019

Lundi 28/10	Avocat	Dos de poisson au citron vert / Semoule	Plateau de fromages	Fruit
Mardi 29/10	Carottes râpées	Langue sauce tomate Pâtes	Fromage au choix	Crème dessert chocolat
Mercredi 30/10	Salade strasbourgeoise	Escalope de poulet à la crème Haricots verts bio	 Petit suisse aromatisé	Fruit
Jeudi 31/10	Sardine et beurre	Sauté de porc / Pommes noisette	 Fromage bio au choix	Fruit
Vendredi 1/11	FERIE			

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

Viandes bovines d'origine Française

En gras produits biologiques

