

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 MARS 2020

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

Semaine 1 : du 2 au 6 Mars

Lundi 2/3 <i>Menu Végétarien</i>	Carottes râpées Betteraves	Omelette aux champignons Riz bio créole	Yaourt aromatisé	Fruit
Mardi 3/3	Salade verte + dés de fromage Chou blanc aux raisins	Filet de poisson au beurre blanc Pommes dauphines	Fromage au choix bio	Fruit
Mercredi 4/3	Céleri rémoulade	Knaki de volaille Semoule de blé	Petit suisse	Salade de fruits
Jeudi 5/3	Potage légumes	Lasagnes bolognaises Salade verte	Fromage au choix	Fruit
Vendredi 6/3 <i>Menu Carnaval</i>	Farandole de légumes (carottes, radis roses, céleris, tomates)	Rôti de porc sauce carnaval (sauce tomate, oignons, lardons) Pommes de terre rissolées	Plateau de fromages	Pain perdu de la sorcière

Semaine 2 : du 9 au 13 Mars

Lundi 9/03	Betteraves	Paupiette de veau sauce champignons Blé bio	Plateau de fromages	Cône glacé
Mardi 10/03	Endives aux pommes Salade bulgare	Dos de poisson Lentilles	Fromage au choix	Fruit bio
Mercredi 11/03	Carottes râpées	Poêlée de la mer Macaronis	Yaourt	Fruit
Jeudi 12/03 <i>Menu Végétarien</i>	Semoule aux asperges Salade de riz	Moussaka végétarienne	Petit suisse	Fruit
Vendredi 13/03	Maquereau à la moutarde Pamplemousse	Echine de porc Cordiale de légumes	Plateau de fromages	Eclair au chocolat Eclair au café

Semaine 3 : du 16 au 20 Mars

Lundi 16/03	Salade baltique Salade monégasque	Filet de poisson Printanière de légumes	Fromage au choix	Fruit
Mardi 17/03 <i>Menu Végétarien</i>	Carottes râpées	Omelette aux herbes Haricots beurre	Comté	Semoule dessert Riz au lait
Mercredi 18/03	Haricots verts mimosa	Escalope de dinde à la crème Purée de pomme de terre	Fromage à la coupe	Fruit
Jeudi 19/03 <i>Menu montagnard</i>	Jambon de montagne	Tartiflette Mélange de salades	Tome	Crème Mont blanc au choix
Vendredi 20/03	Piémontaise Salade américaine	Steak haché à l'échalote Jardinière de légumes	Yaourt bio	Fruit

Semaine 4 : du 23 au 27 Mars

Lundi 23/03	Tomates basilic Avocat à la crème	Rôti de bœuf au poivre Pommes de terre à l'ail	Fromage au choix biologique	Salade de fruits frais
Mardi 24/03	Potage aux pois cassés	Sauté de volaille à la crème de girolle Courgettes persillées bio	Petit suisse aromatisé	Fruit
Mercredi 25/03	Salade Antiboise	Noisette d'agneau Carottes Vichy	Plateau de fromages	Entremet vanille Entremet chocolat
Jeudi 26/03 <i>Menu Végétarien</i>	Salade du midi (salade verte, tomates, oignons)	Galette végétale au fromage Riz	Fromage blanc	Fruit
Vendredi 27/03	Taboulé maison Salade de pâtes	Filet de poisson à la dieppoise Gratin de légumes	Brie	Fruit

Ces menus peuvent être modifiés selon l'approvisionnement

Viandes bovines d'origine Française

GOÛTERS

En gras produits biologiques

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

