

Menu Santé

RESTAURANTS SCOLAIRES D'ARNAGE

Self G.Philipe : choix de hors-d'oeuvre et dessert




Maison de l'Enfance : 1 entrée et 1 dessert



PLAN ALIMENTAIRE de AVRIL 2020

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



Semaine : du 30 Mars au 3 Avril

Lundi 30/03	Ceufs durs Avocat	Filet de poisson Sauté de carottes au thym	Fromage au choix	Clafoutis
Mardi 31/03	Pissalardièrre salade	Steak sauce foyot Haricots verts	Yaourt	 Fruit bio
Mercredi 1/04 <i>Menu farceur</i>	Arc en ciel de fraîcheur	 Tourte mystère Mesclun	Fromage surprise	Tarte du clown
Jeudi 2/04 <i>Menu végétarien</i>	Salade verte et féta Concombre à la crème	Pâtes aux petits légumes	Fromage blanc sucré	Fruit
Vendredi 3/04	Carottes râpées	Chipolatas Lentilles bio 	Fromage au choix	Compote

Semaine : du 6 au 10 Avril

Lundi 6/04	<h2>SEMAINE DES SAVEURS</h2> <h3>Les arômes en herbes</h3>
Mardi 7/04	
Mercredi 8/04	
Jeudi 9/04	
Vendredi 10/04	

Semaine : du 27 Avril au 1er Mai

Lundi 27/04	Riz niçois	Jambon grillé Tomates provençales	Fromage au choix	 Fruit bio
Mardi 28/04	Cœurs de palmiers à la crème Rillettes de saumon	Dos de poisson Mélange de céréales	Plateau de fromage	Cocktail de fruits au sirop
Mercredi 29/04	Tomates bio 	Haut de cuisse de poulet Flageolets	Fromage au choix	Cône glacé
Jeudi 30/04 <i>Menu végétarien</i>	Salade d'endives	Couscous végétarien	Petit suisse	Fruit
Vendredi 1/05	FERIE			

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



En gras produits biologiques