




Selfs G.Philipe : choix de hors-d'œuvre et dessert

Maison de l'Enfance : 1 entrée et 1 dessert (ligne supérieure)



PLAN ALIMENTAIRE de MAI 2020

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


Semaine 1 : du 4 au 8 Mai

Lundi 4/05 <i>Menu végétarien</i>	Salade croûtons et dés de fromage	Riz cantonnais végétarien 	Fromage au choix bio	Marbré chocolat et crème anglaise
Mardi 5/05	Salade nordique } Salade niçoise } sans féculents	Emincé de porc dijonnais Brunoise de légumes + pommes de terre	Plateau de fromages 	Fruit bio
Mercredi 6/05	Melon	Escalope milanaise Petits pois carottes	Petit suisse	Liégeois
Jeudi 7/05 <i>Repas américain</i>	Salade Kentucky (salade verte, ananas, maïs, avocat)	 Cheeseburger / Potatoes	Yaourt nature	Sunday
Vendredi 8/05	FÉRIÉ			



Semaine 2 : du 11 au 15 Mai

Lundi 11/05	Betteraves Tomates basilic	Filet de poisson à la fondue de poireaux Semoule	Fromage au choix	Fruit
Mardi 12/05	Melon Pastèque	 Poulet rôti Spaghettis bio	Plateau de fromages	Fruit
Mercredi 13/05	Coleslow	Filet de poisson pané et citron Gratin de courgettes	Fromage blanc	Tarte au chocolat
Jeudi 14/05 <i>Menu végétarien</i>	Concombre vinaigrette Feuille de chêne aux noix	Nugget végétal Pomme de terre vapeur	Fromage au choix 	Mousse bio
Vendredi 15/05	Terrine de poisson Pâté en croûte	Tomates farcies à la volaille Riz	Panna cotta et son coulis	Fruit

Semaine 23 : du 18 au 22 Mai

Lundi 18/05 <i>Menu végétarien</i>	Croissillon emmental	Omelette aux petits légumes Salade	Fromage au choix	Fruit
Mardi 19/05	Chou rouge Pamplemousse	Poisson pané Pâtes 	Yaourt aromatisé biologique	Fruit
Mercredi 20/05	Salade de riz (tomates, jambon, concombre)	Poulet aux herbes de Provence Petits pois extra fins	Fromage blanc	Compote
Jeudi 21/05	JOUR FÉRIÉ			
Vendredi 22/05	PONT			

Semaine 4 : du 25 au 29 Mai

Lundi 25/05	Flammekueche	Blanc de poulet Tomates et courgettes	Petit suisse	Glace
Mardi 26/05	Salade Risonis	Rôti de bœuf forestier Purée de légumes	Fromage au choix 	Fruit bio
Mercredi 27/05	Melon	Saucisse de canard Pomme de terre noisette	Yaourt	Fruit au sirop
Jeudi 28/05 <i>Menu végétarien</i>	 Salade du sud Brocolis bio vinaigrette	Paëlla végétarienne	Crème brûlée	Fruit
Vendredi 29/05	Tomates mimosa Frisée aux croûtons	Filet de poisson Epinards à la crème	Plateau de fromages	Eclair chocolat Eclair café

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