

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 SEPTEMBRE 2020

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

Semaine 1 du 31 Août au 4 Septembre

Lundi 31/08				
VACANCES				
Mardi 1/09 <i>Souvenir estival</i>	Pastèque	Chipolatas / Frites	Fromage au choix	Glace bâtonnet
Mercredi 2/09	Batavia bio aux noix et chèvre	Escalope de poulet / Haricots blancs	Fromage	Fruit
Jeudi 3/09	Betteraves Salade d'endives	Rôti de bœuf sauce forestière / Haricots verts bio persillés	Fromage au choix	Eclair chocolat Tarte aux pommes
Vendredi 4/09 <i>Menu végétarien</i>	Tomates Carottes râpées	Risotto aux petits pois	Plateau de fromages	Fruit

Semaine 2 du 7 Septembre au 11 Septembre

Lundi 7/09	Tomate mozzarella	Sauté de veau / Mélange de céréales	petit suisse	Fruit
Mardi 8/09	Oeuf dur cocktail Duo de saucisson-beurre	Steak haché à l'échalote / Pomme de terre sautées	Fromage au choix	Fruit
Mercredi 9/09	Maquereau à la moutarde	Noisette de porc Pennes	Yaourt biologique	Compote
Jeudi 10/09 <i>Menu végétarien</i>	Salade de blé aux olives Risonis aux légumes	Omelette aux tomates Salade verte	Fromage au choix	Fruit
Vendredi 11/09	Concombre à la crème Pamplousse au sucre	Dos de poisson Epinards à la crème	Fromage blanc bio	Gâteau de semoule

Semaine 3 du 14 Septembre au 18 Septembre

Lundi 14/09	Melon	Filet de poisson Riz créole	Plateau de fromages	Crème aux œufs
Mardi 15/09	Macédoine à la mayonnaise Piémontaise	Blanc de poulet à la crème / Courgettes bio gratinées	Fromage au choix	Fruit
Mercredi 16/09	Salade du terroir	Couscous aux boulettes d'agneau	Fromage	Mousse chocolat
Jeudi 17/09 <i>Menu végétarien</i>	Salade de lentilles	Pâtes aux légumes	Fromage au choix	Fruit
Vendredi 18/09	Pizza au choix	Echine de porc grillée / Haricots beurre persillés	Yaourt biologique	Fruit

Semaine 4 du 21 Septembre au 25 Septembre

Lundi 21/09 <i>L'automne</i>	Salade aux noix et champignons	Rôti de porc aux marrons	Fromage blanc	Fruit d'automne bio
Mardi 22/09	Haricots verts Céleri-rave	Emincé de dinde Mélange provençal	Plateau de fromages	Roulé chocolat noisette et crème anglaise
Mercredi 23/09	Carottes râpées	Blanquette de veau à l'ancienne / Riz créole	Petit suisse aromatisé	Fruit
Jeudi 24/09	Tomate génoise	Brandade de poisson	Petit suisse	Fruit
Vendredi 25/09 <i>Menu végétarien</i>	Betteraves vinaigrette Melon / pastèque	Galette végétale / Blé	Fromage au choix bio	Fruit

Ces menus peuvent être modifiés selon l'approvisionnement

Les menus sont composés d'un maximum de produits locaux (ex = entrées, fromages, fruits...)

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