



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

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



PLAN ALIMENTAIRE d'OCTOBRE 2020

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





Semaine 5 du 28 Septembre au 2 Octobre

Lundi 28/09	Mélange de salades emmental Pamplermousse au sucre	Jambon grillé / Coquillettes	Fromage au choix	Fruit
Mardi 29/09	Quiche lorraine Croque Monsieur 	Bœuf bourguignon / Carottes bio vichy	Petit suisse aromatisé	Fruit
Mercredi 30/09	Avocat vinaigrette	Steak haché Flan de courgettes	Fromage	Miroir cacao et crème anglaise
Jeudi 01/10	Tomates vinaigrette Concombre à la crème	Dos de poisson Pommes forestines 	Fromage au choix	Salade de fruits au sirop
Vendredi 02/10 <i>Menu végétarien</i>	Asperges Endives	Omelette aux champignons	Plateau de fromages	Riz au lait

Semaine 6 du 5 Octobre au 9 Octobre

Lundi 05/10	Friand Chausson jambon/fromage	Filet de dinde sauce poivre / Haricots verts	Yaourt aromatisé	Fruit
Mardi 06/10 <i>Menu végétarien</i>	Chou blanc aux raisins Carottes bio vinaigrette 	Couscous végétarien	Fromage au choix	Fruit
Mercredi 7/10	Œuf dur sauce tartare	Spaghettis Napolitaine / Batavia	Petit suisse aromatisé	Fruit
Jeudi 8/10	Salade archiduc Salade bulgare 	Sauté de porc Petits pois bio extra fins et pois gourmands	Fromage au choix	Donuts
Vendredi 9/10	Chou-fleur vinaigrette	Filet de poisson Riz cantonnais	Plateau de fromages	Salade de fruits frais

Semaine 7 du 12 Octobre au 16 Octobre

Lundi 12/10 <i>Menu végétarien</i>	Betteraves et maïs	Galette végétale au fromage Salade verte 	Yaourt biologique	Fruit
Mardi 13/10	Pomelos Céleri-rave	Haché de jambon Flageolets	Plateau de fromages	Fruit
Mercredi 14/10	Haricots verts vinaigrette	Dos de poisson Quinoa	Laitage	Compote
Jeudi 15/10 <i>A l'approche d'Halloween</i>	Chaudron magique 	Emincé de bœuf et ses légumes de la sorcière 	Potion du zombie	Gâteau fantôme
Vendredi 16/10	Salade de haricots rouges Salade de risonis 	Emincé de volaille à l'estragon Courgettes bio	Fromage au choix	Fruit

Ces menus peuvent être modifiés selon l'approvisionnement

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

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