

Menu Santé

RESTAURANTS SCOLAIRES D'ARNAGE

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

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



PLAN ALIMENTAIRE de NOVEMBRE 2020

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

Semaine 1 du 2 Novembre au 6 Novembre

Lundi 2/11	Rillettes Pâté de campagne-cornichon	Filet de poulet Pommes noisettes	Fromage au choix	Fruit
Mardi 3/11 <i>Menu végétarien</i>	Carottes sauce citronnette	Lasagnes végétariennes	Fromage blanc bio	Fruit
Mercredi 4/11	Macédoine de légumes	Sauté de volaille aux poivrons Brunoise de légumes	Petit suisse	Tarte
Jeudi 5/11	Salade verte bio et dés d'emmental Pamplemousse au sucre	Filet de poisson Pomme de terre vapeur	Plateau de fromages	Fruit
Vendredi 6/11	Potage aux légumes	Sauté de porc charcutière Semoule	Fromage au choix	Entremet

Semaine 2 du 9 Novembre au 13 Novembre

Lundi 9/11 <i>Menu végétarien</i>	Asperges à la crème Cœur de palmiers à la crème	Nuggets végétariens Haricots blancs	Petit suisse sucré	Fruit
Mardi 10/11	Salade d'endives aux pommes Avocat vinaigrette	Sauté de veau marenco Haricots verts bio	Plateau de fromages	Crumble
Mercredi 11/11	FÉRIÉ			
Jeudi 12/11	Potage à la tomate	Paupiettes Frites	Yaourt biologique	Fruit
Vendredi 13/11	Salade de risonis Salade de penne	Poulet sauté chasseur Poêlée de légumes	Fromage au choix	Fruit

Semaine 3 du 16 Novembre au 20 Novembre

Lundi 16/11	Terrine de poisson Saucisson	Blanc de poulet à la crème Spaghettis	Yaourt nature bio	Fruit
Mardi 17/11 <i>Menu végétarien</i>	Salade d'automne	Tortilla aux carottes	Fromage au choix	Riz au lait Semoule vanille
Mercredi 18/11	Carottes râpées	Porc aux Lentilles	Fromage	Glace
Jeudi 19/11 <i>Menu alsacien</i>	Terrine	Flammekueche Salade verte	Munster	Forêt noire
Vendredi 20/11	Salade de riz Salade de haricots rouges	Dos de poisson Carottes bio vapeur	Fromage blanc	Fruit

Semaine 4 du 23 Novembre au 27 Novembre

Lundi 23/11 <i>Menu végétarien</i>	Chou émincé aux raisins Frisée	Tajine végétarienne Blé	Petit suisse	Fruit
Mardi 24/11	Chou-fleur Maquereau au vin blanc	Emincé de bœuf Flageolets	Plateau de fromages	Fruit
Mercredi 25/11	Potage	Blanc de poulet à la crème Courgettes bio persillées	Fromage	Flan nature
Jeudi 26/11 <i>Repas sarthois</i>	Salade du terroir (rillons + batavia + oignons)	Hachis sarthois	Fromage frais bio	Compote de pommes
Vendredi 27/11	Riz composé Tagliatelles multicolores	Filet de poisson sauce bonne femme Mélange de légumes sans féculents	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...)

GOÛTERS

Les goûters servis à l'Accueil Péri-scolaire 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