

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 FEVRIER 2021







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





Semaine du 1 au 5 Février 2021

Lundi 1/02	Céleri rémoulade Endives	Pavé de poisson Gratin pommes de terre	Petit suisse	Fruit bio 
Mardi 2/02 <i>Chandeleur</i>	Rillettes bio Rillettes de thon 	Paupiette de veau Flan de Courgettes	Fromage au choix	 Crêpe
Mercredi 3/02	Pizza	Filet de volaille Petit pois extra fins	Yaourt nature	Pommes au four
Jeudi 4/02 <i>Menu végétarien</i>	Salade haricots blancs Taboulé	Omelette Ratatouille	Fromage au choix	Fruit
Vendredi 5/02	Potage de légumes	Escalope de dinde  Frites bio	Plateau de fromages	Fruit

Semaine du 8 au 12 Février 2021

Lundi 8/02	Avocat Œuf mayonnaise	Filet de poisson aux petits légumes	Petit suisse	Gâteau de semoule
Mardi 9/02	Chou-fleur Betteraves	 Côte de porc Mélange de céréales bio	Fromage au choix	Fruit
Mercredi 10/02 <i>Menu végétarien</i>	Soupe de fèves et croûtons	Moussaka végétarienne	Plateau de fromages	Compote
Jeudi 11/02	Sardines Maquereau à la moutarde	Rôti de bœuf Purée maison	Fromage blanc	 Fruit bio
Vendredi 12/02 <i>Nouvel an chinois</i>	 Salade chinoise	Porc au caramel  Nouilles chinoises	Yaourt bio parfumé	Salade de fruits frais

Semaine du 15 au 19 Février 2021

Lundi 15/02 <i>Menu végétarien</i>	Mélange de salades vertes mimosa	Nuggets végétariens  Pâtes	Fromage blanc bio	Fruit
Mardi 16/02 <i>Mardis gras</i>	Carottes râpées bio Haricots verts vinaigrette 	Filet de poulet Ecrasé de patates douces	Fromage au choix	 Beignet
Mercredi 17/02	Betteraves	Poisson pané Blé	Laitage	Fruit
Jeudi 18/02	Soupe de légumes de saison	 Saucisse de Veau Lentilles bio	Fromage au choix	Fruit
Vendredi 19/02	Piémontaise Salade Tourangelle	Dos de poisson Poêlée de légumes sans féculents	Plateau de fromages	Entremet

Viandes bovines d'origine Française

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

En gras produits biologiques

