





PLAN ALIMENTAIRE de MARS 2021

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





Semaine du 8 au 12 mars 2021

Lundi 8/03 <i>Menu végétarien</i>	Potage	Risotto végétarien aux petits pois	Edam	 Fruit bio
Mardi 9/03	Carottes râpées Champignons à la crème	Sauté de veau en sauce Pommes forestines	 Fromage blanc bio	Fruit
Mercredi 10/03	Piémontaise	Steak haché à l'échalote Gratin de salsifis / épinards	Fromage au choix	Crème dessert
Jeudi 11/03	Asperges vinaigrette	Cassoulet	Petit suisse	Fruit
Vendredi 12/03	Salade bulgare Endives	 Filet de poisson Carottes bio Vichy	Plateau de fromages	Gaufre

Semaine du 15 au 19 Mars 2021

Lundi 15/03	Avocat Salade verte et croûtons	 Spaghettis bio bolognaise	Fromage au choix	Mousse chocolat ou au café
Mardi 16/03 <i>Menu végétarien</i>	Œufs mayonnaise	Galette de sarrasin aux petits légumes Salade verte	Fromage au choix	Fruit
Mercredi 17/03	Pizza	 Filet mignon de porc Courgettes bio et tomates pelées	Yaourt	Compote
Jeudi 18/03 <i>L'Espagne</i>	Salade au chorizo et à la vinaigrette à l'orange	 Paëlla au poulet	Fromage de brebis	 Fruit bio
Vendredi 19/03	Soupe	Dos de poisson Ratatouille	Plateau de fromages	Semoule au caramel

Semaine du 22 au 26 Mars 2021

Lundi 22/03	Céleri-rave Carottes râpées	Jambon de dinde et son gratin de légumes bio	 Plateau de fromages	Donuts
Mardi 23/03 <i>Menu végétarien</i>	Salade verte aux noix Chou blanc aux raisins	Nuggets végétariens Flageolets	Fromage au choix	Fruit
Mercredi 24/03	Betteraves	 Pennes bio à la carbonara	Petit suisse	Fruit
Jeudi 25/03	Salade de pommes de terre cervelas	Filet de poisson Epinards à la crème	Fromage blanc	 Fruit bio
Vendredi 26/03 <i>Repas Carnaval</i>	Chaudron de soupe	 Rôti de porc sauce carnaval Crozets aux petits légumes	Fromage au choix	Glace

Ces menus peuvent être modifiés selon l'approvisionnement

Viandes bovines d'origine Française

GOÛTERS

En gras produits biologiques

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

