

















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

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

PLAN ALIMENTAIRE de JUIN-JUILLET 2021

	Hors-d'œuvre	PLAT PROTIDIQUE+FECULENTS/LEGUMES	Laitage	Dessert
<i>Semaine du 31 mai au 4 juin 2021</i>				
Lundi 31/05	Melon	 Dos de poisson Macaronis bio	Fromage	Fruit
Mardi 1/06	Croque Monsieur Feuilleté au jambon	Escalope de dinde Tomates provençales	Fromage à la coupe	 Fruit bio
Mercredi 2/06	Radis beurre	Poisson pané Lentilles	Fromage	Glace
Jeudi 3/06	Salade de perles marines	Rôti de porc Poêlée légumes du soleil	Fromage bio à la coupe	 Fruit
Vendredi 4/06 <i>Menu végétarien</i>	Salade verte	Omelette pommes de terre	Petit suisse	Salade de fruits frais
<i>Semaine du 7 juin au 11 juin 2021</i>				
Lundi 7/06 <i>Menu végétarien</i>	Pastèque	Risotto végétarien aux légumes	Fromage	Fruit
Mardi 8/06	Salade de maïs Lentilles en salade	Filet de poisson Petits légumes printaniers	 Fromage blanc bio	Fruit
Mercredi 9/06	Melon	Filet mignon Spaghettis	Fromage	 Fruit bio
Jeudi 10/06 <i>Arnage dans la course</i>	Salade de la chicane 	Emincé de dinde de la tribune Pommes duch'esses	Fromage des stands	Crème du virage d'Arnage
Vendredi 11/06	Carottes râpées	 Cuisse de poulet Haricots verts bio	Yaourt	Tarte
<i>Semaine du 14 juin au 18 juin 2021</i>				
Lundi 14/06	Pizza au choix	 Saucisse de Toulouse Carottes bio à la crème	Petit suisse	Fruit
Mardi 15/06 <i>Menu végétarien</i>	Tomates Champignons à la crème	Chili végétarien	Fromage à la coupe	Sorbet
Mercredi 16/06	Batavia	 Steak haché Pâtes bio tomates	Yaourt	Fruit
Jeudi 17/06	Salade de quinoa Haricots en blancs en salade	Jambon braisé Fricassée de légumes	Fromage	 Fruit bio
Vendredi 18/06	Melon	Dos de poisson Gratin de légumes	Fromage à la coupe	Paris-Brest Flan nature
<i>Semaine du 21 juin au 25 juin 2021</i>				
Lundi 21/06	Pastèque	Spaghettis à la bolognaise	Fromage blanc bio	 Fruit
Mardi 22/06 <i>Menu végétarien</i>	Laitue mimosa Betteraves	Moussaka végétarienne	Fromage à la coupe	Riz au lait
Mercredi 23/06	Taboulé	Rôti de porc Aubergines grillées	Fromage	 Fruit bio
Jeudi 24/06	Concombre Sardines à l'huile	Filet de poisson Blé	Fromage à la coupe	Fruit
Vendredi 25/06 <i>Repas Américain</i>	Salade américaine	  Cheeseburger Frites bio ketchup		Sundae
<i>Semaine du 28 juin au 2 juillet 2021</i>				
Lundi 28/06	Melon	Sauté de dinde Riz bio	 Yaourt	Fruit
Mardi 29/06	Radis à la croque au sel Concombre	Dos de poisson Ratatouille	Fromage à la coupe	Chou à la vanille
Mercredi 30/06	Betteraves	Chipolatas Gratin dauphinois	Petit suisse	 Compote bio
Jeudi 1/07 <i>Menu végétarien</i>	Tomates	Steak fromager Flageolets	Fromage	Salade de fruits au sirop
Vendredi 2/07	Salade niçoise Salade Béluga	 Boulettes d'agneau Courgettes bio à la crème	Fromage à la coupe	Fruit
<i>Semaine du 5 au 6 juillet 2021</i>				
Lundi 5/07	Pastèque	Filet de volaille Pommes forestines	Yaourt	 Fruit bio
Mardi 6/07		 PIQUE-NIQUE		
Mercredi 7/07		VACANCES		

Ces menus peuvent être modifiés selon l'approvisionnement

GOÛTERS

Viandes bovines d'origine Française

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