




Self G.Philippe : choix de hors-d'oeuvre et dessert
 Maison de l'Enfance : 1 entrée et 1 dessert (ligne supérieure)





PLAN ALIMENTAIRE d'OCTOBRE 2021

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

Semaine 6 du 4 au 8 Octobre

Lundi 4/10	Soupe à la tomate	Dos de poisson Penne	Fromage	Fruit bio 
Mardi 5/10	Quiche lorraine Croque Monsieur	Bœuf bourguignon Carottes bio vichy 	Petit suisse aromatisé	Fruit
Mercredi 6/10	Avocat vinaigrette	Rôti de dinde Flan de courgettes	Laitage	Miroir cacao
Jeudi 7/10 <i>Menu végétarien</i>	Betterave vinaigrette et cœurs de palmier	Nuggets de blé végétal et gratin de légumes	Fromage à la coupe	Flan nature Flan abricot
Vendredi 8/10	Concombre Tomates aux olives	1/2 chipolatas 1/2 merguez Frites bio 	Yaourt	Fruit

Semaine 7 du 11 au 15 Octobre

Lundi 11/10	Potage aux fèves	Filet de poisson Poêlée de légumes	Fromage à la coupe	Fruit
Mardi 12/10	Salade Sombéro Salade risoni	 Emincé de volaille à l'estragon Courgettes bio	Fromage	Crème dessert
Mercredi 13/10	Coleslaw	Blanquette d'Agneau aux Herbes Pommes de terre vapeur	Yaourt	Compote
Jeudi 14/10 <i>Menu Sarthois</i>	Salade sarthoise 	Parmentier aux rillettes bio 	Refrain	Poires au four
Vendredi 15/10 <i>Menu végétarien</i>	Œuf dur mayonnaise	Moussaka végétarienne aux lentilles	Fromage à la coupe	 Fruit bio

Semaine 8 du 18 au 22 Octobre

Lundi 18/10 <i>Menu végétarien</i>	Asperges à la crème Cœur de palmier	Omelette pommes de terre	Fromage	 Fruit bio
Mardi 19/10	Carottes râpées	 Dos de poisson Blé bio	Fromage à la coupe	Entremet
Mercredi 20/10	Œuf dur sauce tartare	Pâtes napolitaines Batavia	Petit suisse aromatisé	Fruit
Jeudi 21/10 <i>A l'approche d'Halloween</i>	 Chaudron magique 	Pot au feu de la sorcière	Potion du zombie	Gâteau fantôme
Vendredi 22/10	Salade antiboise Salade Méditerranéenne	Sauté de porc Petits pois bio extra fins 	Fromage à la coupe	Salade de fruits frais

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