



# Menu Santé




## RESTAURANTS SCOLAIRES D'ARNAGE

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



### PLAN ALIMENTAIRE de NOVEMBRE 2021




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

<b>Lundi 8/11</b>	Potage	Dos de poisson Semoule	Fromage à la coupe  Fruit bio
<b>Mardi 9/11</b> <i>Menu végétarien</i>	Laitue	Paëlla végétarienne 	Fromage blanc bio
<b>Mercredi 10/11</b>	Salade de pâtes bio 	Filet mignon Jardinière de légumes	Fromage
<b>Jeudi 11/11</b>	<b>FÉRIÉ</b>		
<b>Vendredi 12/11</b>	Pâté de campagne bio Rillettes bio	Steak haché Poêlée de légumes	Fromage à la coupe

#### Semaine 2 du 15 Novembre au 19 Novembre

<b>Lundi 15/11</b> <i>Menu végétarien</i>	Salade de pommes de terre	Omelette aux champignons	Petit suisse	Fruit
<b>Mardi 16/11</b>	Taboulé Salade de quinoa	Filet de poisson Haricots verts bio 	Fromage	Crème dessert
<b>Mercredi 17/11</b>	Céleri-rémoulade	Boulettes de bœuf Flageolets	Fromage à la coupe	Fruit
<b>Jeudi 18/11</b> <i>Menu asiatique</i>	Soupe chinoise aux légumes 	Nems Riz cantonnais 	Yaourt biologique	Salade de fruits exotiques
<b>Vendredi 19/11</b>	Salade de lentilles corail Salade de boulghour 	Poulet sauté Courgettes bio gratinées	Fromage à la coupe	Fruit

#### Semaine 3 du 22 Novembre au 26 Novembre

<b>Lundi 22/11</b>	Macédoine à la mayonnaise Terrine de poisson 	Sauté d'agneau provençal Pâtes bio	Fromage	Fruit
<b>Mardi 23/11</b>	Céleri-rave	Poisson pané Julienne de légumes 	Fromage blanc bio	Riz au lait Semoule vanille
<b>Mercredi 24/11</b>	Betteraves	Escalope de dinde sauce moutarde Pommes forestines	Fromage	Fruit
<b>Jeudi 25/11</b> <i>Menu alsacien</i>	Salade cervelas pommes de terre	Flammenkuche salade	Fromage blanc	Compote de mirabelles
<b>Vendredi 26/11</b> <i>Menu végétarien</i>	Velouté poireaux pommes de terre	Gratin de crozets au sarrasin	Fromage à la coupe	 Fruit bio

Ces menus peuvent être modifiés selon l'approvisionnement

Viandes bovines d'origine Française

#### 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

