



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 JANVIER 2022

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

Semaine du 3 au 7/01

Lundi 3/1	Potage	Steak haché Poêlée avec féculents	Fromage	 Fruit biologique
Mardi 4/1 <i>Menu Epiphanie</i>	Salami au beurre Pâté de campagne	Escalope de dinde à la crème Gratin de courgettes et carottes	Fromage à la coupe	Galette des Rois 
Mercredi 5/1	Concombre à la crème	Rôti de porc Lentilles bio	Fromage	Entremet vanille
Jeudi 6/1	Salade de riz	Filet de poisson Epinards à la crème	 Yaourt biologique	Fruit
Vendredi 7/1 <i>Menu végétarien</i>	Pomelos Carottes vinaigrette	Tortillas aux pommes de terre Ratatouille	Fromage à la coupe	Fruit




Semaine du 10 au 14/01

Lundi 10/1	Sardine à l'huile Maquereau moutarde	Lasagnes bolognaises Salade verte	 Fromage blanc biologique	Fruit
Mardi 11/1 <i>Menu végétarien</i>	Soupe de légumes	Nuggets végétariens Brunoise de légumes	Fromage à la coupe	Brownie
Mercredi 12/1	Terrine de saumon à la ciboulette	Tajine poulet pommes de terre	Petit suisse	Fruit
Jeudi 13/1	Betteraves maïs	Dos de poisson Tortis	Fromage	 Fruit bio
Vendredi 14/1	Céleri-rave aux pommes	 Sauté de veau à la moutarde Frites bio	Fromage à la coupe	Fruit

Semaine du 17 au 21/01

Lundi 17/1	Potage à la tomate	Rôti de dinde Pommes forestines	Fromage à la coupe	 Compote bio
Mardi 18/1	Carottes râpées Batavia et noix	 Goulasch de bœuf Riz bio	Fromage	Fruit
Mercredi 19/1 <i>Menu végétarien</i>	Taboulé	Moussaka végétarienne	Fromage	Fruit
Jeudi 20/1	Salade sombrero Salade de perles marines	Filet de poisson pané Chou-fleur béchamel	Petit suisse	Fruit
Vendredi 21/1 <i>Menu Aquitaine</i>	 Betteraves bio	Hachis Parmentier de canard Salade 	Fromage à la coupe	Pruneaux et pêches au sirop

Semaine du 24/1 au 28/01

Lundi 24/1	Coleslaw Pamplemousse	 Dos de poisson aux crevettes Spaghettis bio	Fromage à la coupe	Fruit
Mardi 25/1	Quiche Croisillon à l'emmental	Rôti de porc Petits pois carottes	 Fromage blanc biologique	Fruit
Mercredi 26/1	Salade béluga	Blanquette de veau Carottes et champignons	Fromage	Fruit
Jeudi 27/1	Soupe de légumes verts	Paëlla au poulet	Fromage à la coupe	Ile flottante
Vendredi 28/1 <i>Menu végétarien</i>	 Haricots verts bio mimosas	Gratin dauphinois	Yaourt aux fruits	Salade de fruits frais

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