



# Menu Santé

## RESTAURANTS SCOLAIRES D'ARNAGE

Année scolaire 2018/2019






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

### PLAN ALIMENTAIRE de FEVRIER 2019

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

#### Semaine du 4 au 8 Février 2019

<b>Lundi 4/02</b>	Pizza au choix	Paupiette de veau Gratin de Courgettes	Fromage au choix	Fruit
<b>Mardi 5/02</b> <i>Nouvel an chinois</i>	 Salade chinoise	Porc au caramel Nouilles chinoises	 Yaourt bio parfumé	Salade de fruits frais
<b>Mercredi 6/02</b>	Crêpe jambon fromage	Filet de volaille Petit pois extra fins	Petit suisse	Pommes au four
<b>Jeudi 7/02</b>	Potage pois cassés	Filet de poisson Chou fleur à la crème	Fromage au choix	Fruit
<b>Vendredi 8/02</b>	Chou rouge bio 	Escalope de dinde Pâtes	Plateau de fromages	Fruit

Viandes bovines d'origine Française

**En gras produits biologiques**

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

