

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 2019

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



Semaine du 7 au 11 Janvier 2019

Lundi 7/01 <i>Epiphanie</i>	Sardine à l'huile Terrine de saumon	Steak Haché Chateaubriand Petit pois extra fins	 Fromage blanc bio	 Galette des Rois
Mardi 8/01	Potage potiron	Blanquette de veau à l'ancienne Mélange de céréales	Fromage au choix	Œuf au lait
Mercredi 9/01	Concombre à la crème	Chipolatas bio Ratatouille	 Petit suisse	Brownie
Jeudi 10/01	Piémontaise Salade Marco Polo	Filet de poisson meunière Choux cuisinés	Plateau de Fromages	Liégeois chocolat ou café
Vendredi 11/01	Betteraves en salade Céleri-rave vinaigrette	Escalope de dinde à la moutarde Pommes rissolées	Comté	Fruit




Semaine du 14 au 18 Janvier 2019

Lundi 14/01	Potage vermicelle à la tomate	Sauté de porc Chasseur Epinards	Plateau de Fromages	Compote
Mardi 15/01 <i>L'Inde</i>	Salade indienne de légumes	Poulet Tandoori Trois riz	 Petit suisse	Salade de fruits exotiques frais
Mercredi 16/01	Terrine de légumes mayonnaise	Couscous royal	Entremet	Fruit
Jeudi 17/01	Carottes râpées	Brandade de poisson Salade verte	Fromage au choix	Crème dessert
Vendredi 18/01	Asperges à la crème Maquereau à la moutarde	Bœuf mode Pommes forestines	Yaourt bio	 Fruit

Semaine du 21 au 25 Janvier 2019

Lundi 21/01	Endives vinaigrette Chou blanc aux raisins	Filet de poisson aux crevettes Blé	Fromage bio au choix	 Fruit
Mardi 22/01	Potage de légumes	Escalope de dinde Julienne de légumes	Plateau de fromages	Tarte
Mercredi 23/01	Avocat cocktail	Filet mignon Flageolets	Fromage à la coupe	Mousse au chocolat
Jeudi 24/01 <i>Repas montagnard</i>	Salade bio	 Tartiflette	Crème dessert	Clémentine
Vendredi 25/01	Quiche	Rôti de bœuf aux échalotes Carottes persillées	Saint Nectaire	Fruit

Semaine du 28 Janvier au 1er Février 2019

Lundi 28/01	Betteraves	Lasagnes Bolognaise Salade verte	 Plateau de Fromages bio	Fruit
Mardi 29/01	Pomelos Carottes et choux mêlés	Rôti de porc sauce Charcutière Lentilles	Fromage au choix	Fruit
Mercredi 30/01	Salade des altitudes	Sauté de dinde basquaise Poireaux et champignons	Yaourt	Compote
Jeudi 31/01	Pâté de campagne bio Salami au beurre	 Filet de poisson au citron vert Pomme de terre vapeur	Entremet	Fruit
Vendredi 1/02 <i>Chandeleur</i>	Potage	Blanc de poulet Haricots verts	Plateau de Fromages	 Crêpes

Ces menus peuvent être modifiés selon l'approvisionnement

Viandes bovines d'origine Française

GOÛTERS

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