

		RESTAURATION SCOLAIRE CDA DE SAINTES						MENUS ET GOUTERS DU .04 AU .15 SEPTEMBRE 2023	
Lundi 04		Mardi 05		Accueils de loisirs	Mercredi 06	Jeudi 07		Vendredi 08	
	Melon / beurre (2)		Concombres mozzarella ciboulette (2)(9)(10)(13) tr(4,12)		Feuilleté au fromage (1)(2) tr(4,5,11)		MENU VEGETARIEN		Tomates fêta (2)(9)(10)(13) tr(4,12)
	Poulet Basquaise		Brandade de poisson (6)(2)		Steak		Melon / beurre (2)		Sauté de porc à l'ananas (2)
	Pâtes bio semi complètes (1)(2)tr(5)		Salade verte (9)(10)(13) tr(4,12)		Haricots verts (2)		Lasagnes aux aubergines, pois cassés et sauce tomate (1)(2)		Riz
	Camembert (2)				Emmental (2)				Crème caramel (2)
	Glace (1)(2)(11) tr(4)		Compote de pommes		Nectarine		Yaourt nature sucré / madeleine (2)(1)(5) tr(4,11)		Prunes
Goûters des accueils périscolaires et des accueils de loisirs du mercredi									
	Pain / chocolat / abricot		Brioche / confiture / lait		Pain / pâte à tartiner / lait		Céréales / nectarine / lait		Pain / kiri / jus de fruits
Lundi 11		Mardi 12		Accueils de loisirs	Mercredi 13	Jeudi 14		Vendredi 15	
	Saucisson sec / beurre (2) tr(4,9,11)		Salade piémontaise (Dés de jambon, cornichons, mayonnaise) (5)(9)(10)		Radis / beurre (2)		Melon / beurre (2)		MENU VEGETARIEN
	Veau marenco (2)		Sauté de poulet aux champignons (2)		Pâtes à la bolognaise (2)(1)(5) tr(9,11)		Poisson à la boulangère (Pommes de terre, oignons, beurre, persil) (5)(6)(2)		Carottes râpées et pois chiches (9)(10)(13) tr(4,12)
	Semoule (1)		Haricots verts						Gratin de courgettes au chèvre (2)
	Bûche de chèvre (2)		Camembert (2)		Yaourt aromatisé (2)		Gouda (2)		Pâtes (1)(2) tr(5)
	Tarte aux pommes (1)(2) tr(3,4,5)		Pêche		Poire		Crème à la vanille (2)		Pomme
Goûters des accueils périscolaires et des accueils de loisirs du mercredi									
	Pain / pâte à tartiner / lait		Madeleine / crème au chocolat		Pain / emmental / lait		Céréales / lait / compote		Pain / chocolat / abricot

Allergènes : (1)gluten, (2)lait, (3)arachides, (4)fruits à coques, (5)œuf, (6)poisson, (7)crustacés, (8) mollusques, (9)moutarde, (10)sulfites, (11)soja, (12)céleri, (13)sésame, (14)lupin

	Volaille française		Porc français		Produit local		Viande origine France		Produit de saison		Fait maison		Produits bio		Label rouge		Produits BBC		Produits AOP
---	--------------------	---	---------------	---	---------------	---	-----------------------	---	-------------------	---	-------------	---	--------------	---	-------------	---	--------------	---	--------------

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en cas d'approvisionnement ou de circonstances indépendantes de notre volonté. Ils ont été élaborés par les cuisinières des restaurants scolaires et validés par une diététicienne. Dans le cadre du règlement CE n°11/692011 (ou règlement INCO : Information des Consommateurs), nous vous informons que les repas servis peuvent contenir des allergènes. Contact restauration scolaire : 05 46 98 24 65.

Saintes		RESTAURATION SCOLAIRE CDA DE SAINTES				MENUS ET GOUTERS DU 18. AU...29...SEPTEMBRE 2023			
Lundi 18		Mardi 19		Accueils de loisirs	Mercredi 20	Jeudi 21		Vendredi 22	
	Salade de haricots verts, thon, maïs (6)(9)(10)(13) tr(4,12)		MENU VEGETARIEN		Melon / beurre (2)		Betteraves cuites, féta (2)(9)(10)(13) tr(4,12)		Gaspacho (Tomates, concombres, menthe, poivrons rouges)
	Cuisse de poulet		Salade de lentilles bio à la vinaigrette (9)(10)(13) tr(4,12,1)		Chipolatas		Rôti de bœuf		Filet de poisson vapeur sauce Hollandaise (6)(2)
	Purée de pois cassés bio (2)		Couscous (Courgettes, carottes, navets, pois chiches)		Carottes vichy (2)		Frites		Riz
	Emmental (2)		Semoule aux raisins secs (1)		Bûche de chèvre (2)		Crème chocolat au lait de chèvre (2)		Edam (2)
	Raisin blanc		Glace (1)(11)(2) tr(4)		Compote de pommes		Prunes		Gâteau maison (1)(2)(5)
Goûters des accueils périscolaires et des accueils de loisirs du mercredi									
	Pain / camembert / banane		Céréales au chocolat / lait / pomme		Pain / chocolat / jus de fruits		Brioche / confiture / lait		Pain / pâte à tartiner / eau
Lundi 25		Mardi 26		Accueils de loisirs	Mercredi 27	Jeudi 28		Vendredi 29	
	Feuilleté au fromage (1)(2) tr(4,5,11)		Radi noirs / beurre (2)		Salade verte et dés d'emmental (2)(9)(10)(13) tr(4,12)		MENU VEGETARIEN		Pastèque
	Sauté de dinde au curry (2)		Filet de poisson vapeur (6)		Rôti de dinde		Salade verte, avocat, maïs, haricots rouges (9)(10)(13) tr(4,12)		Sauté de bœuf aux poivrons (2)
	Boulgour (1)		Brocolis à la vapeur (2)		Petits pois (2)		Lasagne aux légumes (Courgettes tomates, mozzarella) (2)(1)(5) tr(9,11)		Pommes de terre vapeur persillées (2)
	Camembert (2)		Bleu (2)				Gouda (2)		Brie (2)
	Nectarine		Crème caramel (2)		Gâteau basque (1)(2)(5) tr(4,11)		Banane		Poire au chocolat (2)(11) tr(1,2,4)
Goûters des accueils périscolaires et des accueils de loisirs du mercredi									
	Pain / chocolat / lait / eau		Brioche / confiture / abricots		Pain / chèvre / raisin		Fromage blanc à la fraise / spéculoos		Pain / vache qui rit / sirop à l'eau

Allergènes : (1)gluten, (2)lait, (3)arachides, (4)fruits à coques, (5)œuf, (6)poisson, (7)crustacés, (8) mollusques, (9)moutarde, (10)sulfites, (11)soja, (12)céleri, (13)sésame, (14)lupin

	Volaille française		Porc français		Produit local		Viande origine France		Produit de saison		Fait maison		Produits bio		Label rouge		Produits BBC		Produits AOP
--	--------------------	--	---------------	--	---------------	--	-----------------------	--	-------------------	--	-------------	--	--------------	--	-------------	--	--------------	--	--------------

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en cas d'approvisionnement ou de circonstances indépendantes de notre volonté. Ils ont été élaborés par les cuisinières des restaurants scolaires et validés par une diététicienne.
Dans le cadre du règlement CE n°11/692011 (ou règlement INCO : Information des Consommateurs), nous vous informons que les repas servis peuvent contenir des allergènes. Contact restauration scolaire : 05 46 98 24 65.