



Lundi 04		Mardi 05		Accueils de loisirs	Mercredi 06	Jeudi 07		Vendredi 08	
	Pizza et salade verte (9)(10)(13)(1)(2) tr(5,6,7,8,12,4)		Salade verte, endives, emmental, noix (2)(4)(9)(10)(13) tr(12)		Salade de piémontaise (Pommes de terre, dés de jambon, cornichons) (9)(10)(13) tr(4,12)		MENU VEGETARIEN		Potage poireaux pommes de terre, carottes bio (2)
	Rôti de dindonneau		Thon à la Catalane (Concentré de tomate) (6)		Escalope de dinde (2)		Carottes râpées et haricots rouges (9)(10)(13) tr(4,12)		Rôti de porc au curry (2)
	Purée de pois cassés bio (2)		Tagliatelles (1)(2)		Petits pois (2)		Flan de potimarron au curry (2)(5)		Lentilles bio
					Camembert (2)		Riz		Brie (2)
	Flan nappé caramel (2)		Compote de pommes		Pomme		Yaourt nature sucré /pruneaux (2)		Orange
Goûters des accueils périscolaires et des accueils de loisirs du mercredi									
	Pain / camembert / banane		Brioche / chocolat / lait		Pain / confiture / lait		Céréales / lait / clémentine		Pain /beurre / compote / lait
Lundi 11		Mardi 12		Accueils de loisirs	Mercredi 13	Jeudi 14		Vendredi 15	
	Pâté de foie / cornichons (1)(2)(9)(10)(11)		Potage de potimarron (2)		Radis roses / beurre (2)		Duo de chou aux lardons (9)(10)(13) tr(4,12)		MENU VEGETARIEN
	Blanquette de veau (2)		Sauté de lapin (2)		Steak		Filet de poisson (6)		Salade de riz, maïs, olives noires, pois chiches (9)(10)(13) tr(4,12)
	Carottes vichy (2)		Pâtes semi complètes bio (1)(2) tr(5)		Purée de patates douces bio (2)		Gratin d'épinards (1)(2)		Omelette aux champignons et aux oignons (5)(2)
	Petit suisse (2)		Crème vanille (2)		Bûche de chèvre (2)		Edam (2)		
	Clémentine		Poire		Compote pommes / fraises		Semoule au lait (1)(2)		Gâteau maison (2)(5)(1)
Goûters des accueils périscolaires et des accueils de loisirs du mercredi									
	Pain / pâte à tartiner / orange		Madeleine / yaourt aromatisé		Pain / chocolat / lait		Brioche / confiture / lait		Pain / emmental / pomme

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



RESTAURATION CENTRE DE LOISIRS DE LA CDA DE SAINTES
























MENUS ET GOUTERS DU 18. AU 22 DECEMBRE 2023

Lundi 18		Mardi 19		Accueils de loisirs	Mercredi 20	Jeudi 21		Vendredi 22	
	Rillettes de sardines (6)(2)		MENU VEGETARIEN		Friand au fromage (1)(2) tr (5,11,4)		Betteraves cuites et féta à la vinaigrette (2)(9)(10)(13) tr (4,12)		REPAS DE NOEL
	Rougail saucisses (2)	 	Potage de légumes Butternut bio, poireaux, pommes de terre, pois chiches (2)	 	Cuisse de poulet		Bœuf bourguignon		Toasts de mousse de canard sur lit de salade (1)(11)(9)(10)(13)tr (4,12)
	Riz	 	Gratin de macaronis montagnard au potiron (Potiron, fromage tartiflette, crème, ail, oignons) (1)(2)		Haricots verts (2)	 	Carottes vichy (2)	 	Filet de poulet sauce à l'orange et éclats de marrons (2)
	Kiri (2)				Tomme blanche (2)				Pommes duchesse (1)(2)
	Orange		Flan nappé caramel (2)		Ananas frais		Banane		Bûche glacée (Vanille chocolat, vanille fraise, chocolat noisette) Chocolat de Noël (2)
Goûters des accueils périscolaires et des accueils de loisirs du mercredi									
	Pain / chocolat/ lait		Brioche / confiture / poire		Pain / camembert / sirop à l'eau		Madeleine / crème à la vanille		Mini viennoiseries chocolat chaud, clémentine

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

 		CENTRE DE LOISIRS DE LA CDA DE SAINTES						MENUS ET GOUTERS DU ...26. AU .05 DECEMBRE 2023.	
Lundi 25		Mardi 26		Accueils de loisirs	Mercredi 27	Jeudi 28		Vendredi 29	
			Salade d'endives et betteraves cuites (9)(10)(13) tr(4,12)		Carottes râpées (9)(10)(13) tr (4,12)		MENU VEGETARIEN		Salade de haricots verts, thon, maïs, thon (6)(9)(10)(13) tr (4,12)
			Tajine de poisson (Carottes, navets) (6)		Chipolatas		Chou blanc et dés d'emmental à la vinaigrette (9)(10)(13) tr (4,12)		Hachis parmentier (2)
	FERIE		Semoule (1)		Purée de pommes de terre (2)		Chili de légumes (Carottes, oignons, ail, haricots rouges) (2)		Salade verte (9)(10)(13) tr (4,12)
			Petit suisse (2)		Brie (2)		Riz		Bûche de chèvre (2)
			Madeleine (1)(2)(5) tr (4,11)		Compote de pommes		Ananas frais		Pomme
Goûters des accueils périscolaires et des accueils de loisirs du mercredi									
			Céréales / lait / banane		Pain / confiture / lait		Brioche/Pâte à tartiner / lait		Pain / kiri / jus de fruits
Lundi 01		Mardi 02		Accueils de loisirs	Mercredi 03	Jeudi 04		Vendredi 05	
			Salade verte au surimi (9)(10)(13)(6) tr (4,12)		Tarte au fromage (1)(2)(5) tr (6,7,8,9,12)		MENU VEGETARIEN		Céleri rémoulade (12)(2)
			Poisson pané (6)		Cuisse de poulet		Salade verte, edam, olives noires (9)(10)(13)(2) tr (4,12)		Rôti de porc
	FERIE		Carottes vichy (2)		Petits pois (2)		Couscous (Courgettes, carottes, navets, pois chiches)		Purée de pommes de terre (2)
			Camembert (2)		Yaourt aromatisé (2)		Semoule (1)		Gouda (2)
			Clémentine		Poire		Fromage blanc oreillon d'abricot (2)		Eclair au chocolat (1)(2)(5)(11) tr (4)
Goûters des accueils périscolaires et des accueils de loisirs du mercredi									
			Yaourt nature sucré / boudoirs		Pain / chocolat / lait		Céréales / lait / clémentine		Pain / emmental / 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