

Lundi 03		Mardi 04		Accueils de loisirs Mercredi 05		Jeudi 06		Vendredi 07	
	Potage à la tomate et vermicelle 1,2 tr(5,9,11)		Salade de chou chinois bio, bleu et noix 2,4,9,10,13 tr(4,12)		Radis bio/ beurre 2		Coleslaw chou blanc hve et carottes hve à la mayonnaise 5,9,10,11		Salade verte bio dés d'emmental et maïs 2,9,10,13 tr(4,12)
	Sauté de dinde au curry 1,2,5,12 tr(6,7,8,9,11)		Filet de poisson sauce beurre blanc 1,2,6, tr(5,7,9,10,12)		Escalope de porc à la moutarde 2,9,10		Tajine de légumes (carottes hves, patates douces bio navet bio, pois chiches) 2		Jambon blanc
	Pâtes semi complètes bio 1,2, tr(5)		Riz		Coquillettes 2,1		Semoule 1		Haricots verts 2
	Camembert 2				Bûche de chèvre 2		Edam 2		
	Pomme hve		Flan nappé caramel 2		Compote pomme / banane		Poire cuite au chocolat 2,11 tr(1,2,4)		Crêpes 1,2,5

Goûters préparés par le périscolaire suivant la liste ci-dessous

PAIN / CONFITURE / CHOCOLAT / PATE A TARTINER / MIEL / BEURRE / YAOURTS / FROMAGE BLANC / PETIT SUISSE / LAIT / COMPOTES / FRUITS DE SAISON

Lundi 10		Mardi 11		Accueils de loisirs Mercredi 12		Jeudi 13		Vendredi 14	
	Friand au fromage 1,2, tr(4,5,11)		Potage de légumes (carottes hve, poireaux hve pommes de terre hve) 2		Salade de pommes de terre hve thon et cornichons 6,9,10,13 tr(4,12)		Pamplemousse au sucre		Céleri rave hve râpé à la crème, échalotes, ciboulette bio 2,12,9
	Goulasch de bœuf bio 1,2,5,12 tr(6,7,8,9,11)		Lasagnes de poisson aux épinards et mozzarella 1,2,6		Cuisse de poulet		Chili de légumes 1,2,5,12 tr(6,7,8,9,11)		Chipolatas
	Carottes vichy hve 2				Haricots verts 2		Carottes hve, haricots rouges, sauce tomate		Lentilles bio 2,12 tr(1,5,9)
	Yaourt nature sucré 2		Compote pommes / fraises		Camembert 2		Boulgour 1		Brie 2
	Clémentine		Cookie bio		Poire hve		Yaourt aromatisé 2		Gâteau maison 1,2,5,4

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		Produits HVE(haute valeur environnementale)
--	--------------------	---	---------------	---	---------------	---	-----------------------	---	-------------------	---	-------------	---	--------------	---	-------------	---	--------------	---	--------------	---	---

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 : 05.46.93.41.50

SAINTES GRANDES RIVES 12, boulevard Guille Millet - 17100 Saintes		RESTAURATION SCOLAIRE AGGLO DE SAINTES				MENUS ET GOUTERS DU 17 AU 21 FEVRIER 2025			
Lundi 17		Mardi 18		Accueils de loisirs Mercredi 19		Jeudi 20		Vendredi 21	
	Duo de saucisson / beurre 2 tr(9,4,11)		Potage pommes de terre hve, carottes hve, poireaux hve 2		Betteraves cuites bio aux pommes hve 9,10,13 tr(4,.12)		Chou blanc bio aux lardons 9,10,13 tr(4,12)		Taboulé (Semoule, carottes râpées hve, maïs, oignons rouges hve, menthe bio) 1
	Sauté de veau aux champignons 1,2,5,12 tr(6,7,8,9,11)		Emincés de poulet 1,2,5,12,9, tr(6,7,8,11)		Hachis parmentier hve 2		Filet de poisson sauce beurre blanc 1,6, tr(2,5,7,9,10,12)		Omelette de pommes de terre hve 2,5
	Riz		Frites		Salade verte hve 9,10,13 tr(6,7,8,11)		Purée de pois cassés bio 2		
	Tomme blanche 2		Edam 2						Bûche de chèvre 2
	Pomme hve		Orange		Fromage blanc à la confiture de fraise 2		Gâteau Basque 1,2,5, tr(4,11)		Banane
Goûters préparés par le périscolaire suivant la liste ci-dessous									
PAIN / CONFITURE / CHOCOLAT / PATE A TARTINER / MIEL /BEURRE/ YAOURTS/LAIT / FROMAGE BLANC / PETIT SUISSE / COMPOTES/FRUITS DE SAISON									

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		Produit HVE (haute valeur environnementale)
--	--------------------	--	---------------	--	---------------	--	-----------------------	--	-------------------	--	-------------	--	--------------	--	-------------	--	--------------	--	--------------	--	---

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 : 05.46.93.41.50