

























12, boulevard Guillet Mallet - 17100 Saintes

Lundi 31		Mardi 01		Accueils de loisirs Mercredi 02		Jeudi 03		Vendredi 04	
	Salade de haricots verts, thon, maïs (6)(9) (10) (13) (traces 1,4,5,12)		Radis roses hve / Beurre (2)		Salade verte hve, maïs, poivrons rouges bio, croûtons (1)(9) (10) (13) tr (4,5,12)		Salade croquante de choux rouges hve, avocat, boulgour (1)(9) (10) (13) tr (4,5,12)		Asperges à la vinaigrette (1)(9) (10) (13) tr (4,5,12)
	Emincé de lapin aux champignons (1)(2)(5) (12) (traces 3,4,6,7,8,9,10,11,13)		Poisson pané (1)(6) tr (2,5,8,11,12)		Escalopes de porc (2)(1) Tr (3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13)		Risotto aux champignons (1)(2)(5) (12) Tr (3,4,6,7,8,9,10,11,12,13)		Rôti de bœuf
	Riz Tr (1,4,5,9,10,12,13)		Petits pois carotte (2) tr (1,4,5,9,10,12,13)		Purée de pommes de terre hve (2) tr (1,4,5,9,10,12,13)		(Riz, haricots rouges, champignons, crème, parmesan)		Frites
	Gouda (2)		Bûche de chèvre (2)				Emmental (2)		Yaourt nature sucré (2)
	Banane		Orange		Fromage blanc sur lit de compote de pommes (2)		Pomme hve		Ananas frais

Goûters préparés par le périscolaire suivant la liste ci-dessous

PAIN / CONFITURE / CHOCOLAT / PATE A TARTINER / MIEL BIO/ BEURRE /YAOURTS / FROMAGE BLANC / PETIT SUISSE / LAIT BIO/ 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		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 restauration scolaire : 05 46 93 41 50



**TOUTES LES POMMES ET
LES POIRES
PROVIENNENT DE
PRODUCTEURS LOCAUX**














Lundi 07		Mardi 08		Accueils de loisirs Mercredi 09		Jeudi 10		Vendredi 11	
	Tarte aux fromages (1)(2)(5) tr (6,7,8,9,12)		Carottes râpées hve aux raisins secs (9) (10) (13) tr (1,4,5,12)		Salade de pommes de terre hve, thon, cornichons (6)(9) (10) (13) tr (1,4,5,12)		Salade verte hve, betteraves bio, pois chiches grillés. (9) (10) (13) tr (1,4,5,12)		Avocat, surimi sur lit de salade verte bio (6)(9) (10) (13) tr (1,4,5,12)
	Goulash de bœuf bio (1)(5) (12) Tr (2,3,4,6,7,8,9,10,11,13)		Brandade de poisson (1)(2)(6) (12) Tr (3,4,5,7,8,9,10,13) (Poisson, pommes de terre hve)		Cuisse de poulet Tr (1,4,5,9,10,12,13)		Tagliatelles au brie et fondue de poireaux hve (1)(2)(5) tr (4,9,10,11,12,13)		Rôti de porc Tr (1,4,5,9,10,12,13)
	Pâtes semi complètes bio (1)(2) tr (4,5,9,10,12,13)				Gratin de chou-fleur hve et brocolis hve (1)(2) tr (4,5,9,10,12,13)				Purée de pois cassés bio (2) (12) tr (1,3,4,5,9,10,13)
	Petit suisse nature sucré (2)		Camembert (2)		Yaourt aromatisé (2)				Kiri (2)
	Poire hve		Compote pommes fraises		Madeleine (1)(2)(5) tr (4,11)		Banane / coulis de chocolat (2) (11) tr (1,4)		Eclair au chocolat (1)(2)(5) (11) tr (4)

Goûters préparés par le périscolaire suivant la liste ci-dessous

PAIN / CONFITURE / CHOCOLAT / PATE A TARTINER / MIEL BIO / BEURRE / YAOURTS / FROMAGE BLANC / PETIT SUISSÉ / LAIT BIO / 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		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 restauration scolaire : 05 46 93 41 50

LE SAVIEZ VOUS ?

UNE FOIS PAR MOIS NOUS PROPOSONS UN YAOURT LOCAL














MENUS ET GOUTERS DU 14 AU 18 AVRIL 2025

Lundi 14		Mardi 15		Accueils de loisirs Mercredi 16		Jeudi 17		Vendredi 18	
	Pâté de campagne et cornichons (1)(2) (11) tr (9,10)		Menu proposé par les enfants de l'école de Colombiers		Salade d'endives hve, dès d'emmental (2)(9) (10) (13)tr (1,4,5,12)		Betteraves rouges bio cuites et féta (2)(9)(10)(13)tr(1,4,5,12)		Taboulé aux haricots rouges, poivrons verts bio, menthe bio (1)tr(4,5,9,10,12,13)
	Cuisse de poulet Tr(1,4,5,9,10,12,13)		Pizza (1)(2) tr (5,6,7,8,9,12)		Veau Marengo (2)(5) (12) Tr (1,3,4,6,7,8,9,10,11,13)		Poisson sauce provençale (tomates, poivrons rouges, ail, persil) (6)(2) tr(1,4,5,9,10,12,13)		Omelette aux champignons (5)(2)tr(1,4,9,10,12,13)
	Haricots verts (2) tr(1,4,5,9,10,12,13)		Hachis parmentier (2) tr (1,4,5,9,10,12,13)		Semoule (1) tr (4,5,9,10,12,13)		Riz Tr(1,4,5,9,10,12,13)		Salade verte hve (9)(10)(13)tr(1,5,4,12)
	Gouda (2)		Salade verte hve (9) (10) (13) tr (1,4,5,12)						Bûche de chèvre (2)
	Banane		Ananas		Compote de pommes		Pomme hve		Gâteau maison (1)(2)(5)(4)

Goûters préparés par le périscolaire suivant la liste ci-dessous

PAIN / CONFITURE / CHOCOLAT / PATE A TARTINER / MIEL BIO / BEURRE / YAOURTS/LAIT BIO / 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 restauration scolaire : 05 46 93 41 50.



LE SAVIEZ VOUS

Le lait utilisé dans toutes nos recettes ainsi que les goûters est BIO

