





























		RESTAURATION SCOLAIRE CDA DE SAINTES				 MENUS ET GOUTERS DU ...06. AU .17 NOVEMBRE 2023			
Lundi 06		Mardi 07		Accueils de loisirs	Mercredi 08	Jeudi 09		Vendredi 10	
	Haricots verts, thon à la vinaigrette (6)(9)(10)(13)tr(4,12)		Mousse de foie / cornichons (1)(2)(9)(11)(10)		Carottes râpées (9)(10)(13)tr(4,12)		Potage de légumes (Poireaux bio , pommes de terre) (2)	MENU VEGETARIEN	
	Boulettes de bœuf à la tomate (11)tr(1,2)		Tajine de poulet (Carottes, navets, courgettes) (2)		Steak		Poisson pané (1)(6)tr(2,5,8,11,12)		Salade de pâtes aux poivrons, maïs, haricots rouges (1)(9)(10)(13)tr(4,5,11,12)
	Riz		Semoule (1)		Patates douces bio sautées (2)		Petits pois et carottes (2)		Flan de carottes au parmesan (5)(2)
	Yaourt aromatisé (2)		Petit suisse (2)		Camembert (2)				Yaourt nature sucré (2)
	Clémentine		Raisin blanc		Compote pomme / banane		Semoule au lait (1)(2)		Poire
Goûters des accueils périscolaires et des accueils de loisirs du mercredi									
	Pain / confiture / pomme / lait		Brioche/ chocolat / lait		Pain / Kiri / lait		Crème à la vanille / madeleine		Pain / pâte à tartiner / lait
Lundi 13		Mardi 14		Accueils de loisirs	Mercredi 15	Jeudi 16		Vendredi 17	
	Rillettes de sardines sur lit de salade verte (6)(2)(9)(10)(13) tr(4,12)		MENU VEGETARIEN		Taboulé (Tomates, concombres, menthe, citron) (1)		Potage potirons carottes bio (2)		Salade verte et toasts de chèvre chaud (1)(2)(9)(10)(13)tr(4,12)
	Rôti de porc aux pommes et miel (2)		Salade de riz, maïs, poivrons rouges, pois chiches (9)(10)(13)tr(1,4,11,12)		Escalope de porc		Rôti de bœuf		Poisson à la bordelaise (6)(2)
	Blé (1)		Tarte au fromage (1)(2)(5)tr(6,7,8,9,12)		Haricots verts (2)		Purée de pois cassés bio (2)		Carottes vichy (2)
	Bûche de chèvre (2)		Salade verte (9)(10)(13)tr(4,12)		Emmental (2)		Yaourt aromatisé (2)		
	Pomme		Crème au caramel (2)		Banane		Clémentine		Eclair au chocolat (1)(2)(5)(11)tr(4)
Goûters des accueils périscolaires et des accueils de loisirs du mercredi									
	Pain / brie / poire		Céréales au chocolat /lait / clémentine		Pain / confiture / lait		Brioche / chocolat / lait		Pain / beurre / compote

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.

Lundi 20		Mardi 21		Accueils de loisirs	Mercredi 22	Jeudi 23		Vendredi 24	
	Potage à la tomate et vermicelle (1)(2)		Carottes râpées (9)(10)(13)tr(4,12)		Avocat à la vinaigrette (9)(10)(13)tr(4,12)		MENU VEGETARIEN		Chou blanc aux lardons (9)(10)(13)tr(4,12)
	Sauté de lapin (2)		Filet de poisson (6)		Poulet basquaise (2)		Salade d'endives, mimolette, noix, pois chiches grillés (9)(10)(13)(2)(4)tr(1,11,12)		Steak
	Semoule (1)		Gratin de chou-fleur (2)(1)		Pommes de terre à la vapeur (2)	 	Tagliatelles à la crème de butternut bio (2)(1)		Frites
	Brie (2)				Edam (2)				Petit suisse (2)
	Raisin blanc		Crème à la vanille (2)		Compote pommes / fraises		Poire au chocolat (2)(11)tr(1,2,4)		Clémentine
Goûters des accueils périscolaires et des accueils de loisirs du mercredi									
	Pain / chocolat / orange		Brioche / confiture / lait		Pain / Kiri / eau		Céréales / lait / pomme		Pain / beurre / miel
Lundi 27		Mardi 28		Accueils de loisirs	Mercredi 29	Jeudi 30		Vendredi 01	
	Feuilleté au fromage (1)(2)tr(4,5,11)		Céleri sauce fromage blanc et moutarde (9)(12)(2)		Salade de blé, dés d'emmental et cornichons (1)(2)(9)(10)(13)tr(4,12)		MENU VEGETARIEN		Radis noirs / beurre (2)
	Blanquette de veau (1)(2)		Poisson pané (1)(6)tr(2,5,8,11,12)		Escalope de dinde à la crème (2)		Betteraves cuites, féta (2)(9)(10)(13)tr(4,12)		Chipolatas
	Pâtes bio semi complètes (1)(2)tr(5)		Haricots verts (2)		Pommes de terre sautées (2)		Chili de légumes (Carottes, haricots rouges, maïs, oignons) (2)	 	Lentilles bio
	Crème au chocolat au lait de chèvre bio (2)		Camembert (2)		Bûche chèvre (2)		Semoule (1)		
	Pomme		Compote de pêche		Clémentine		Yaourt aromatisé / madeleine (2)(1)(5)tr(4,11)		Gâteau maison (1)(2)(5)(4)
Goûters des accueils périscolaires et des accueils de loisirs du mercredi									
	Pain / confiture / poire / lait		Yaourt aromatisé / madeleine		Pain / chocolat / clémentine		Brioche / pâte à tartiner		Pain / emmental / jus de fruits

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.