



























Lundi 02		Mardi 03		Accueils de loisirs	Mercredi 04	Jeudi 05		Vendredi 06	
	Rillettes de sardine (2)(6)		Carottes râpées HVE et pois chiches grillés (9)(10)(13)tr(4,12)		Salade d'endives et betteraves cuites (9)(10)(13)tr(4,12)		Potage de légumes (Poireaux bio, carottes bio, navets) (2)tr(1,3,4,9,10,12,13)		Salade de chou chinois bio et dés de jambon (9)(10)(13)tr(4,12)
	Cuisse de poulet		Lasagnes butternut bio et mozzarella (1)(2)		Sauté de lapin aux champignons (2)(5)(12)tr(1,6,7,8,11)		Rôti de porc au lait (2)		Filet de poisson à la vapeur sauce beurre blanc (6)(1)(2)tr(5,6,7,9,10,12)
	Haricots verts (2)		(Courges butternut, oignons, ail, mozzarella)		Pommes de terre à la vapeur (2)		Pâtes semi bio complètes (1)(2)(5)		Carottes vichy HVE (2)
	Emmental (2)				Camembert (2)		Chanteneige (2)		Gouda (2)
	Clémentine		Yaourt nature sucré / madeleine (2)(1)(5)tr(4,11)		Ananas frais		Pomme HVE		Gâteau basque (1)(2)(5)tr(4,11)

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 09		Mardi 10		Accueils de loisirs	Mercredi 11	Jeudi 12		Vendredi 13	
	Potage à la tomate et vermicelle (1)(2)		Radis noirs / beurre (2)		Pizza (1)(2)tr(5,6,7,8,9,12)		Potage de pois chiches (2)		Betteraves cuites bio et féta (2)(9)(10)(13)tr(4,12)
	Escalope de dinde à la crème et aux champignons (2)(5)(12)tr(1,6,7,8,11)		Filet de poisson à la vapeur (6)(2)		Sauté de porc (2)(5)(12)tr(1,6,7,8,11)		Tagliatelles aux poireaux bio et aux champignons et au brie (1)(2)tr(5,9,11)		Rôti de bœuf bio
	Semoule (1)		Purée de pommes de terre et céleri rave bio (2)(12)		Chou-fleur à la vapeur (2)		Salade verte (9)(10)(13)tr(4,12)		Frites
	Tomme blanche (2)		Edam (2)		Bûche de chèvre (2)				
	Orange		Mousse au chocolat (2)tr(11)		Banane		Gâteau maison (1)(2)(4)(5)		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		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 98 24 65.

SAINTES RIVES 12, boulevard Gallot Muller - 17100 Saintes		RESTAURATION SCOLAIRE CDA DE SAINTES				MENUS ET GOUTERS DU 16. AU...20 DECEMBRE 2024					
Lundi 16		Mardi 17		Accueils de loisirs	Mercredi 18	Jeudi 19		Vendredi 20 MENU DE NOEL			
	Friand au fromage (1)(2)tr(4,5,11)		Salade verte bio , carottes râpées HVE et dés d'emmental (2)(9)(10)(13)tr(4,12)				Salade de chèvre chaud (2)(9)(10)(13)tr(4,12)		Pamplemousse au sucre		Toast de mousse de canard sur lit de salade verte (11)(9)(10)(13)tr(4,12)
	Chipolatas		Goulash de bœuf bio (Crème fraîche, oignons, concentré de tomate) (2)(1)tr(5,11,12,9,6,7,8)				Rôti de bœuf sauce champignons (2)(1)(5)(12)tr(6,7,8,119)		Curry indien (Pommes de terre, haricots rouges poivrons rouges, carottes, oignons, ail, lait de coco) tr(10)		Pavé de saumon à la crème d'aneth bio (6)(2)(1)(12)tr(5,7,8)
	Lentilles bio (5)12)tr(1,2,6,7,8,11,3,4,9, 10)		Purée de pois cassés (2)				Potatoes de patates douces bio		Riz		Tagliatelles (1)tr(5,9,11)
							Bûchette glacée (2)(4)		Camembert (2)		Bûchette glacée (2)(4)
	Pomme HVE		Yaourt aromatisé / spéculoos (1)(2)				Chocolat de Noël (2)(4)		Compote de pommes		Clémentine, chocolat de Noël (2)(4)
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 restauration scolaire : 05 46 98 24 65.