



Lundi 28		Mardi 01		Accueils de loisirs	Mercredi 02	Jeudi 03		Vendredi 04	
	Sardine à l'huile / beurre (6)/(2)		Friand au fromage (1), (2), t r (4, 5,11)		Radis / beurre (2)		Salade et avocat (9), (10)		MENU VEGETARIEN
	Pâtes à la bolognaise (1), (2), t r(5)		Cuisse de poulet		Emincé de lapin sauce champignons (2)		Filet de poisson sauce citronnée (6), (2), t r(10)		Taboulé (poivrons, maïs, concombres, haricots rouges) (1), (9), (10) tr(5)
			Poêlée de légumes (carottes, pommes de terre, champignons) (2)		Pommes de terre à la vapeur (2)		Carottes vichy (2)		Tortilla aux légumes d'hiver (carottes bio, panais, navets, épinards) (5)
	Yaourt aromatisé (2)		Bûche de chèvre (2)		Camembert (2)		Emmental (2)		Crème à la vanille (2)
	Orange		Pomme		Cocktail de fruits		Eclair au chocolat (1), (2), (5), (11) tr(4)		Spéculoos (1), tr(2)
Goûters des accueils périscolaires et des accueils de loisirs du mercredi									
	Pain / confiture / lait		Fromage blanc / madeleine		Pain / chocolat / lait / eau		Brioche /pâte à tartiner /pomme		Pain / kiri / jus de fruits
Lundi 07		Mardi 08		Accueils de loisirs	Mercredi 09	Jeudi 10		Vendredi 11	
	Saucisson sec / beurre (2)		MENU VEGETARIEN		Potage de légumes (poireaux, carottes, pommes de terre)		Salade de haricots verts et thon (6), (9), (10)		Chou chinois et dés de jambon (9), (10)
	Sauté de porc		Salade de lentilles bio (9), (10)		Escalope de dinde à la crème (2) tr (1, 2, 4, 5,11)		Chili con carne (égrené de bœuf, tomates conçassées, oignons, haricots rouges)		Gratin de poisson (1), (2), (6)
	Risotto aux champignons (2)		Curry de légumes (chou-fleur, potimarrons) (10)		Pâtes (1), (2), tr(5)		Semoule (1), (2), tr(5)		(filets de poisson, épinards, béchamel, fromage râpé)
			Quinoa (1), tr (2, 5, 9, 11, 12,14)		Kiri(2)		Fromage blanc (2)		Brie (2)
	Clémentines		Petits suisse (2)		Pomme		Banane		Gâteau maison (1), (2), (5)
Goûters des accueils périscolaires et des accueils de loisirs du mercredi									
	Pain / pâte à tartiner / lait / eau		Brioche / confiture / lait / eau / orange		Pain / miel / lait / eau		Céréales / lait / poire		Pain / chocolat / 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
--	--------------------	--	---------------	--	---------------	--	--------------------------	--	-------------------	--	-------------	--	--------------

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 14		Mardi 15		Accueils de loisirs	Mercredi 16	Jeudi 17		Vendredi 18	
	Velouté de tomate et vermicelle (1), tr(5)	Salade d'endives emmental et noix (2), (4), (9), (10)	Salade verte, maïs, surimi (1)(5)(6)(7)(9), (10) tr (2, 8, 9, 11,12)			MENU VEGETARIEN		Salade verte bio et betteraves rouges cuites et dés de pommes (9), (10)	
	Rôti de bœuf (2)	Filet de poisson sauce hollandaise (6)/(1), (2), (5) tr (6, 7,12)	Escalope de porc			Pamplemousse au sucre		Rôti de dinde	
	Petits pois et carotte	Riz (2)	Purée de pommes de terre et carottes (2)			Dahl de lentilles bio et pois cassés bio (curcuma, cumin, crème liquide, tomates concassées) (2), (9)		Frites	
	Babybel (2)	Entremet à la vanille (2), tr (1, 4, 5,11)				Boulgour (1)		Emmental (2)	
	Orange	Cookies	Poire			Edam / Tarte aux pommes (1), (2), tr (3, 4,5)		Banane	
Goûters des accueils périscolaires et des accueils de loisirs du mercredi									
	Pain / camembert / banane		Brioche / confiture / lait		Pain / emmental / lait		Yaourt nature sucré / galettes pur beurre		Pain / chocolat / pomme
Lundi 21		Mardi 22		Accueils de loisirs	Mercredi 23	Jeudi 24		Vendredi 25	
	Filet de maquereaux à la moutarde (6), (9), (10)	Soupe au lait et croûtons (1),(2)			Pizza à la tomate (1), (2), tr (5, 6, 7, 8, 9,12)		MENU VEGETARIEN		Carottes râpées au citron (9), (10)
	Goulasch de bœuf (carottes, oignons, concentré de tomates, crème fraîche)(2), tr (1, 2,12)	Poisson à la boulangère (2), (6)			Steak (2)		Taboulé (concombres, pois chiches, poivrons) (1), (9), (10) tr(5)		Chipolatas
	Coquillettes (1), (2), tr(5)	(filet de poisson, pommes de terre, beurre, persil)			Haricots blancs		Gratin de tortis montagnard au potiron (1), (2), tr(5)		Lentilles bio
	Yaourt nature sucré (2)	Vache qui rit (2)			Camembert (2)		(tortis, potiron, fromage à tartiflette, oignons)		Chèvre (2)
	Pomme	Compote pommes / fraises			Ananas frais		Crème au chocolat (2)		Gâteau basque (1), (2), (5) tr(4,11)
Goûters des accueils périscolaires et des accueils de loisirs du mercredi									
	Pain / confiture / poire		Céréales / lait / orange		Pain / chocolat / lait		Madeleine / compote / lait		Pain / pâte à tartiner / lait

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
--	--------------------	--	---------------	--	---------------	--	-----------------------	--	-------------------	--	-------------	--	--------------

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. Coque, Contact restauration scolaire : 05 46 98 24 65.

 		RESTAURATION SCOLAIRE CDA DE SAINTES					MENUS ET GOUTERS DU 28 MARS AU 01 AVRIL 2022...		
Lundi 28		Mardi 29		Accueils de loisirs	Mercredi 30	Jeudi 31		Vendredi 01	
	Mousse de foie / cornichons (1), (2), (9) tr(11)/(9), (10)		Salade de pommes de terre, dés de jambon (9), (10)		Avocat à la vinaigrette (9), (10)		Concombres à la vinaigrette (9), (10)	MENU VEGETARIEN	
	Blanquette de veau (1), (2)		Tajine de poulet (navets, pois chiches, carottes, raisins secs)		Hachis Parmentier (2)		Filet de poisson sauce beurre blanc (1), (2), (6) tr (5, 6, 7,12)		
	Riz (2)		Semoule (1), (2), tr(5)		Salade verte (9), (10)		Chou et brocolis (2)		Flan de légumes (carottes, poireaux, semoule, lait œufs, emmental râpé (1), (2), (5)
	Petit suisse(2)		Flan caramel (2)		Kiri (2)				Yaourt aromatisé (2)
	Banane		Poire		Cocktail de fruits		Riz au lait (2)		Ananas frais
Goûters des accueils périscolaires et des accueils de loisirs du mercredi									
	Pain / beurre / orange		Crème à la vanille / spéculoos / jus de fruits		Pain / emmental / lait		Céréales / lait / pomme		Pain / confiture / lait

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
--	--------------------	---	---------------	---	---------------	---	-----------------------	---	-------------------	---	-------------	---	--------------

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. Coque, Contact restauration scolaire : 05 46 98 24 6