



Lundi		Mardi		Accueils de loisirs		Mercredi 01		Jeudi 01		Vendredi 02	
								Melon / beurre (2)		Concombres à la vinaigrette (9),(10)	
								Cuisse de poulet		Filet de poisson à la Bordelaise (1),(2),(6)	
								Coquillettes (1),(2),tr(5)		Courgettes persillées	
								Yaourt aromatisé (2)		Chèvre (2)	
								Spéculoos (1),tr(2)		Gâteau basque (1),(2),(5),tr(4,11)	
<b>Goûters des accueils périscolaires et des accueils de loisirs du mercredi</b>											
			Brioche / confiture / lait / eau					Pain / chocolat / lait / eau			Céréales / nectarine / lait / eau
											Pain / kiri / jus de fruits
Lundi 05		Mardi 06		Accueils de loisirs		Mercredi 07		Jeudi 08		Vendredi 09	
	Pastèque		Tomates <b>bio</b> mozzarella (2),(9),(10)		Carottes râpées (9),(10)			<b>MENU VEGETARIEN</b>			Salade verte <b>bio</b> betteraves cuites sauce vinaigrette échalotes (9),(10)
	Sauté de lapin		Poisson à la boulangère (2),(6),		Chipolatas			Melon / beurre(2)			Rôti de bœuf (2)
	Haricots verts (2)		(pommes de terre, oignons, persil, beurre)		Haricots blancs			Dahl de lentilles corail <b>bio</b> aux fruits et boulgour (pommes, bananes, ananas, lait de coco) (1)tr(1,2,5,12,10)			Frites
	Brie (2)		Croc' lait (2)		Bûche de chèvre (2)			Gouda (2)			Emmental (2)
	Banane		Glace (1),(2)tr(3,4,5,11)		Compote de pommes			Nectarine			Pêche
<b>Goûters des accueils périscolaires et des accueils de loisirs du mercredi</b>											
			Pain / pâte à tartiner / lait / eau					Madeleine / fromage blanc / eau			Pain / emmental / lait / eau
											Céréales / lait / compote
											Pain / chocolat / abricot/ 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		Label rouge		Produits BBC
--	--------------------	--	---------------	--	---------------	--	-----------------------	--	-------------------	--	-------------	--	--------------	--	-------------	--	--------------

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.

 		RESTAURATION SCOLAIRE CDA DE SAINTES						MENUS ET GOUTERS DU 12. AU...23...SEPTEMBRE 2022			
Lundi 12		Mardi 13		Accueils de loisirs	Mercredi 14	Jeudi 15		Vendredi 16			
	Feuilleté au fromage (1),(2),tr(4,5,11)		Salade de tomates, féta et basilic (2),(9),(10)		Salade de pâtes, thon maïs (1),(6),(9),(10),tr(5)		<b>MENU VEGETARIEN</b>		Concombres à la crème (2),(9),(10)		
	Boulettes de bœuf sauce crème et champignons (2)tr(1)		Poisson pané (1),(2),(6),tr(5,11)		Cuisse de poulet au paprika		Melon / beurre (2)		Chipolatas		
	Coquillettes (1),(2),tr(5)		Courgettes persillées		Haricots verts (2)		Pilaf de quinoa au curry et aux légumes(1),tr(2,5,12,10)		Lentilles <b>bio</b>		
	Yaourt nature sucré (2)				Babybel (2)		(quinoa, courgettes, carottes, haricots verts, lait de coco, curry, curcuma, gingembre)		Bûche de chèvre (2)		
	Abricots		Gâteau chocolat et noix de coco (1),(2),(5),tr(4,11)		Pomme		Camembert(2) / Nectarine		Poire au chocolat (2),tr(1,4)		
<b>Goûters des accueils périscolaires et des accueils de loisirs du mercredi</b>											
	Pain / camembert / banane / eau		Céréales au chocolat / lait / pomme		Pain / chocolat / jus de fruits		Brioche / confiture / lait		Pain / pâte à tartiner / eau		
Lundi 19		Mardi 20		Accueils de loisirs	Mercredi 21	Jeudi 22		Vendredi 23			
	Saucisson sec / beurre (2),tr(4,11,12)		Salade de riz au surimi (1),(5),(6),(7),(9),(10),tr(2,8,9,11,12)		Salade verte et dés d'emmental (2),(9),(10)		Chou blanc aux lardons (9),(10)		<b>MENU VEGETARIEN</b>		
	Blanquette de veau (1),(2),tr(10)		Poulet yassa (9),(10)		Steak (2)		Filet de poisson (6)		Salade de pommes de terre Tomates, maïs, cornichons, haricots rouges (9),(10)		
	Blé (1),(2)		Purée de pois cassés <b>bio</b> (2)		Spaghettis à la tomate (1),(2),tr(5)		Ratatouille (courgettes, tomates, aubergines, poivrons)		Flan de légumes (poireaux, carottes, semoule) (1),(2),(5)		
	Petit suisse (2)		Yaourt aromatisé (2)				Edam (2)		Crème au chocolat (2)		
	Raisin blanc		Pomme		Fromage blanc sur lit de compote (2)		Glace (1),(2),tr(3,4,5,11)		Madeleine (1),(5),tr(2,4,11)		
<b>Goûters des accueils périscolaires et des accueils de loisirs du mercredi</b>											
	Pain / chocolat / lait / eau		Brioche / confiture / abricots		Pain / chèvre / raisin		Fromage blanc à la fraise / spéculoos		Pain / vache qui rit / 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		Label rouge		Produits BBC
--	--------------------	---	---------------	---	---------------	---	-----------------------	---	-------------------	---	-------------	---	--------------	---	-------------	---	--------------

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.



# RESTAURATION SCOLAIRE CDA DE SAINTES



# MENUS ET GOUTERS DU 26...AU 30 SEPTEMBRE 2022...

Lundi 26		Mardi 27		Accueils de loisirs	Mercredi 28	Jeudi 29		Vendredi 30	
	Sardine à l'huile (6)		<b>MENU VEGETARIEN</b>		Carottes râpées (9),(10)		Salade de haricots verts, thon (6),(9),(10)		Concombres à la vinaigrette (9),(10)
	Sauté de poulet au curry (2)		Taboulé(1),(10) (concombres, tomates, pois chiches, menthe, citron)		Quiche Lorraine (1),(2),(5)		Hachis Parmentier (2)		Filet de poisson (6)
	Semoule (1),(2)tr(5)		Lasagnes aux épinards, courgettes et chèvre (1),(2),tr(5)		Salade verte (9),(10)				Gratin de chou-fleur (1),(2)
	Bleu (2)				Kiri (2)		Entremet vanille (2),tr(1,4,5,11)		Chèvretonne (2)
	Raisin noir		Poire / spéculoos(1),tr(2)		Eclair au chocolat (1),(2),(5),(11)tr(4)		Banane		Glace (1),(2),tr(3,4,11)
<b>Goûters des accueils périscolaires et des accueils de loisirs du mercredi</b>									
	Pain / confiture / lait / eau		Brioche/ pâte à tartiner / lait / eau		Pain / petit louis / eau		Céréales / lait / pomme		Pain / beurre / chocolat / lait / eau
Lundi		Mardi		Accueils de loisirs	Mercredi	Jeudi		Vendredi	
<b>Goûters des accueils périscolaires et des accueils de loisirs du mercredi</b>									

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

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.