



Lundi 03		Mardi 04		Accueils de loisirs	Mercredi 05	Jeudi 06		Vendredi 07	
	Tarte au fromage (1),(2)(5)tr(6,7,8,9,12)		Salade d'endives et pommes granny (9),(10)		Salade verte et dés d'emmental (2),(9),(10)		MENU VEGETARIEN		Betteraves cuites et dés d'emmental (2),(9),(10)
	Cuisse de poulet		Filet de poisson aux petits légumes (6),(2) (poireaux, carottes, échalotes)		Escalope de porc		Salade de lentilles bio aux oignons (9),(10)		Boulettes de bœuf à la tomate (11),tr((1),(2))
	Petits pois		Riz (2)		Carottes vichy (2)		Chili végétarien (carottes, haricots rouges, tomates, oignons, ail)		Frites
	Kiri (2)		Crème à la vanille(2)		Camembert (2)		Semoule (1),(2)		Tomme blanche (2)
	Raisin blanc		Spéculoos(1),tr(2)		Compote de pommes		Pomme cuite au miel		Prunes
Goûters des accueils périscolaires et des accueils de loisirs du mercredi									
	Pain / camembert / pomme / eau		Brioche / confiture / lait / eau		Pain / chocolat / lait / eau		Crème au chocolat / madeleine /		Pain / beurre / compote
SEMAINE DU GOUT LES FROMAGES									
Lundi 10		Mardi 11		Mercredi 12		Jeudi 13		Vendredi 14	
	Friand au fromage (1),(2),tr(4,5,11)		Salade coleslaw (carottes bio , céleri bio) (9),(10)		Avocat à la vinaigrette (9),(10)		MENU VEGETARIEN		Salade verte, thon, maïs (6),(9),(10=)
	Rôti de bœuf (2)		Filet de poisson sauce citronnée (1),(2),(6)		Cuisse de poulet		Concombres, féta et ciboulette (2),(9),(10)		Rôti de porc
	Chou-fleur à la béchamel (1),(2)		Pommes de terre vapeur (2)		Haricots verts (2)		Coquillettes bio à la crème de butternut (1),(2)		Flageolets
	Gouda bio (2)		Chanteneige bio (2)		Emmental bio (2)		Babybel bio (2)		Saint Paulin bio (2)
	Raisin blanc		Poire au chocolat (2)tr(4)		Yaourt aromatisé / madeleine (2)/(1),(5),tr(2,4,11)		Gâteau maison (1),(2),(5)		Banane
Goûters des accueils périscolaires et des accueils de loisirs du mercredi									
	Pain / pâte à tartiner / lait / eau /		Céréales / raisin blanc / lait / eau		Pain/ chocolat / eau		Brioche / confiture / jus de fruits		Pain / emmental / 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.
































Lundi 17		Mardi 18		Accueils de loisirs	Mercredi 19	Jeudi 20	Vendredi 21		
	Mousse de foie / cornichons (1),(2),(9),(11)/(9),(10)		Salade de pâtes, dés de jambon, poivrons rouges(1),(9),(10)tr(5,9,11)		Salade de chou blanc aux lardons (9),(10)		Toast de chèvre chaud sur lit de salade (1),(2),(9),(10)	MENU VEGETARIEN	
	Blanquette de veau (1),(2),(10)		Sauté de dinde au curry Tr(1),(2)		Boulettes de bœuf à la tomate (11),tr((1),(2)		Filet de poisson (6)	 	Carottes râpées bio (9),(10)
	Riz (2)		Carottes vichy (2)		Coquillettes (1),(2),tr(5,9,11)		Flan de potimarron au curry (œufs, crème liquide, muscade, râpé) (2),(5),	 	Dahl de lentilles corail bio aux fruits(10),tr(1,2,5,12) (pommes, bananes, ananas)
	Petit suisse (2)		Camembert (2)		Kiri (2)				Boulgour (1),(2)
	Poire		Raisin noir		Compote pommes / fraises		Yaourt nature sucré (2)		Crème au chocolat (2)tr(11)
Goûters des accueils périscolaires et des accueils de loisirs du mercredi									
	Pain / chocolat / lait / raisin blanc		Brioche / confiture / lait		Pain / petit louis / sirop à l'eau		Crème à la vanille / spéculoos		Pain / miel / lait / eau
Lundi		Mardi		Accueils de loisirs	Mercredi	Jeudi		Vendredi	
					VACANCES SCOLAIRES				
Goûters des accueils périscolaires et des accueils de loisirs du mercredi									










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 CENTRE DE LOISIRS DE LA CDA DE SAINTES				 MENUS ET GOUTERS DU 24. AU 04 NOVEMBRE 2022			
Lundi 24		Mardi 25		Accueils de loisirs	Mercredi 26	Jeudi 27		Vendredi 28	
	Sardine à l'huile / beurre (6)/(2)		MENU VEGETARIEN		Friand au fromage (1),(2)tr(4,5,11)		Salade verte et dés de gouda (2),(9),(10)		Betteraves cuites à la vinaigrette (9),(10)
	Emincé de lapin sauce aux champignons (2)		Taboulé (concombres, pois chiches, menthe, citrons)(9),(10)		Steak (2)		Cuisse de poulet		Poisson pané (1),(2),(6),tr(5,11)
	Coquillettes (1),(2),tr(5,9,11)		Omelette au fromage (2),(5)		Haricots verts (2)		Pommes de terre sautées		Carottes vichy (2)
	Camembert (2)		Salade verte (9),(10)		Bûche de chèvre (2)				
	Pomme		Compote de poires		Raisin		Tarte aux pommes (1),(2),tr(3,4,5)		Fromage blanc et rondelles de bananes (2)
Goûters des accueils périscolaires et des accueils de loisirs du mercredi									
	Pain / brie / eau / raisin blanc		Céréales/ lait / banane		Pain / pâte à tartiner / eau		Yaourt nature sucré / madeleine		Pain / chocolat / eau
Lundi 31		Mardi 01		Accueils de loisirs	Mercredi 02	Jeudi 03		Vendredi 04	
	Pizza à la tomate (1),(2),tr(5,6,7,8,9,12)				Carottes râpées et raisins secs (9),(10)		MENU VEGETARIEN		Betteraves cuites aux pommes (9),(10)
	Escalope de dinde Tr(1,2)				Chipolatas		Taboulé (concombres, citrons, menthe, pois chiches)(9),(10)		Rôti de bœuf (2)
	Petits pois carottes		FERIE		Mogettes		Gratin de coquillettes au brocoli et chou-fleur (1),(2),tr(5,9,11)		Purée de pommes de terre (2)
	Kiri (2)				Babybel (2)		Edam (2)		Emmental (2)
	Raisin noir				Compote de pommes		Ananas frais		Pomme rouge
Goûters des accueils périscolaires et des accueils de loisirs du mercredi									
	Brioche / confiture / pomme				Pain / beurre / compote		Céréales au chocolat / lait		Pain / emmental / 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.