

		 RESTAURATION SCOLAIRE CDA DE SAINTES				 MENUS ET GOUTERS DU ...07. AU .18 novembre 2012			
Lundi 07		Mardi 08		Accueils de loisirs	Mercredi 09	Jeudi 10		Vendredi 11	
	Friand au fromage (1),(2)tr(4,5,11)		Salade verte et endives et dés d'emmental(2),(9),(10)		Salade de riz thon, maïs (6),(9),(10)		MENU VEGETARIEN		
	Boulettes de bœuf sauce champignons(2),(11),tr(1,2)		Brandade de poisson (2),(6)		Escalope de dinde Tr(1,2,4,5,11)		Carottes râpées (9),(10)		
	Riz(2)		(filet de poisson, purée)		Petits pois carottes		Légumes sautés au boulgour (haricots verts, poivrons rouges, Pois chiches, carottes, navets, raisins secs) (1)		FERIE
	Babybel (2)				Camembert (2)		Tomme blanche (2)		
	Orange		Compote de pomme / petits beurre(1),(2),(5)tr(4,11)		Poire		Banane		
Goûters des accueils périscolaires et des accueils de loisirs du mercredi									
	Pain / confiture / pomme / lait / eau		Brioche/ chocolat / lait / eau		Pain / kiri / lait / eau		Pain / pâte à tartiner / lait / eau		
Lundi 14		Mardi 15		Accueils de loisirs	Mercredi 16	Jeudi 17		Vendredi 18	
	Duo de saucissons (2),tr(4,9,11)		Salade de blé au surimi (1),(6),(7),(9),(10)tr(5)		Salade et dés de gouda (2),(9),(10)		Duo de chou à la vinaigrette (9),(10)		MENU VEGETARIEN
	Veau Marengo (carottes, concentré de tomates, champignons, oignons, ail)(1),(2)		Tajine de poulet (carottes, navets, fenouil) (9)		Boulettes de bœuf à la tomate (11),tr(1,2)		Poisson pané (1),(6),tr(2,5,8,11,12)		Betteraves, féta, pois chiches (2),(9),(10)
	Coquillettes bio au gruyère (1),(2)		Semoule (1),(2)		Purée (2)		Epinards à la crème (2)		Omelette aux pommes de terre (2),(5)
			Kiri (2)				Yaourt nature sucré (2)		Salade verte BIO (9),(10)
	Pomme		Clémentine		Oreillons d'abricot		Spéculoos (1)tr(2)		Banane
Goûters des accueils périscolaires et des accueils de loisirs du mercredi									
	Pain / brie / poire		Céréales au chocolat /lait / clémentine		Pain / confiture / lait / eau		Brioche / chocolat / lait / eau		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
--	--------------------	---	---------------	---	---------------	---	-----------------------	---	-------------------	---	-------------	---	--------------	---	-------------	---	--------------

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 21		Mardi 22		Accueils de loisirs	Mercredi 23	Jeudi 24		Vendredi 25	
	Toasts de rillettes de sardines (1),(2),(6),(10)		MENU VEGETARIEN		Salade de pâtes et dés de jambon (1),(9),(10)tr(5,9,11)		Chou-fleur à la vinaigrette (9),(10)		Céleri rémoulade (5),(9),(10),(12)
	Rôti de porc		Friand au fromage (1),(2)tr(4,5,11)		Cuisse de poulet		Rôti de bœuf (2)		Filet de poisson sauce citronnée (1),(2),(6),(10)
	Lentilles bio		Couscous végétarien (carottes, navets, courgettes, pois chiches)(9),tr(1,2,5,12)		Carottes vichy (2)		Frites		Purée de pois cassés bio (2)
	Babybel (2)		Semoule (1),(2)		Bûche de chèvre (2)		Fromage blanc (2)		Brie (2)
	Banane		Crème au chocolat (2)tr(11)		Orange		Poire		Gâteau maison (1),(2),(5)
Goûters des accueils périscolaires et des accueils de loisirs du mercredi									
	Pain / chocolat / orange		Brioche / confiture / lait		Pain / kiri / eau		Céréales / lait / pomme		Crème à la vanille / spéculoos
Lundi 28		Mardi 29		Accueils de loisirs	Mercredi 30	Jeudi 01		Vendredi 02	
	Potage à la tomate et vermicelles (1)tr(5,9,11)		Salade verte, avocat, surimi (1),(6),(7),(9),(10)tr(5)		Carottes râpées (9),(10)		MENU VEGETARIEN		Asperge à la vinaigrette (9),(10)
	Emincés de dinde à la crème (2),tr(1,2,4,5,11)		Filet de poisson (6)		Chipolatas		Concombres à la crème (2),(9),(10)		Bœuf bourguignon (1)
	Pâtes (1),(2)tr(5,9,11)		Risotto aux champignons (2)		Haricots blancs		Coquillettes bio à la Mexicaine (1),(2)		Pommes de terre vapeur (2)
	Chèvre (2)		Camembert (2)		Kiri (2)		(poivrons rouges, poivrons jaunes Haricots rouges, maïs, oignons)		Emmental (2)
	Clémentines		Crème caramel (2)		Poire au chocolat (2)tr(4)		Compote de pommes sur lit de fromage blanc (2)		Pomme
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
--	--------------------	--	---------------	--	---------------	--	-----------------------	--	-------------------	--	-------------	--	--------------	--	-------------	--	--------------

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.