

Lundi 02		Mardi 02		Accueils de loisirs	Mercredi 03	Jeudi 04		Vendredi 05	
			Salade de haricots verts, thon, maïs (6),(9),(10)tr(1,4,12,13)		Concombres à la vinaigrette (9),(10)tr(1,4,12,13)		Salade verte au bleu et noix (2),(4),(9),(10)tr(1,12,13)		<b>MENU VEGETARIEN</b>
			Pâtes à la bolognaise (1),(2),tr(4,9,10,12,13)		Sauté de dinde Tr(1,4,9,10,12,13)		Poisson pané frais (1),(6),tr(2,5,8,11,12)		Taboulé (Concombres, maïs, pois chiches) (1),9,10,tr(4,12,13)
	<b>FERIE</b>				Riz (2)		Courgettes sautées à l'ail Tr(1,4,9,10,12,13)		Tortilla aux pommes de terre (5)tr(1,4,9,10,12,13)
			Bûche de chèvre (2)						Piperade Tr(1,4,9,10,12,13)
			Pomme		Fromage blanc(2) et oreillon d'abricot		Semoule au lait (1),(2),tr(5)		Yaourt nature sucré / pomme (2)
<b>Goûters des accueils périscolaires et des accueils de loisirs du mercredi</b>									
			Brioche / confiture / lait		Pain / beurre / lait grenadine		Céréales / lait /jus de fruits		Pain / vache qui rit / eau
Lundi 08		Mardi 09		Accueils de loisirs	Mercredi 10	Jeudi 11		Vendredi 12	
			<b>MENU VEGETARIEN</b>		Radis / beurre (2)		Betteraves à la vinaigrette (9),(10)tr(1,4,12,13)		Concombres / féta à la vinaigrette (2),(9),(10)tr(1,4,12,13)
			Pizza (1),(2)tr(5,6,7,8,9,12)		Quiche maison (1),(2),(5)tr(9,10,12,13)		Steak (2)tr(1,4,9,10,12,13)		Filet de poisson au chorizo (1),(2),(6)tr(4,9,11)
	<b>FERIE</b>		Céréales méditerranéennes (Semoule de blé, seigle, orge, épeautre) sauce tomate (1),(2)tr(4,9,10,12,13)		Salade verte bio (9),(10)tr(1,4,12,13)		Frites		Carottes vichy (2) Tr(1,4,9,10,12,13)
			Haricots verts (2)tr(1,4,9,10,12,13)		Bûche de chèvre (2)				
			Crème à la vanille (2)		Banane		Milk Shake aux fraises (2)		Eclair au chocolat (1),(2),(5),(11)tr(4)
<b>Goûters des accueils périscolaires et des accueils de loisirs du mercredi</b>									
			Céréales / lait / pomme		Pain / confiture / lait		Yaourt aromatisé / madeleine /sirop à l'eau		Pain / chocolat / banane

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

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 Association		VILLE DE SAINTES manger léger		RESTAURATION SCOLAIRE CDA DE SAINTES				MENUS ET GOUTERS DU 15 AU ...26 MAI 2023...			
Lundi 15		Mardi 16		Accueils de loisirs		Mercredi 17		Jeudi 18		Vendredi 19	
	Tarte au fromage (1),(2),(5)tr(6,7,8,9,12)		Tomates mozzarella (2),(9),(10)tr(1,4,12,13)		Carottes râpées (9),(10)tr(1,4,12,13)						
	Sauté de poulet au curry (2),tr(1,4,9,10,12,13)		Filet de poisson sauce beurre blanc (1),(2),(6)tr(4,5,7,9,10,12,13)		Escalope de porc Tr(1,4,9,10,12,13)						
	Riz (2)		Gratin d'épinards (1),(2)tr(4,9,10,12,13)		Coquillettes (1),(2)tr(5,9,11)			<b>PONT DE L'ASCENSION</b>			
	Crème chocolat au lait de chèvre <b>bio</b> (2)				Camembert (2)						
	Cookies <b>bio</b>		Fraises à la chantilly (2)		Compote pommes / fraises						
<b>Goûters des accueils périscolaires et des accueils de loisirs du mercredi</b>											
	Pain / confiture / ananas au sirop		Crème à la vanille / spéculoos / poire		Pain / chocolat / sirop à l'eau						
Lundi 22		Mardi 23		Accueils de loisirs		Mercredi 24		Jeudi 25		Vendredi 26	
	Feuilleté au fromage (1),(2)tr(4,5,11)		Fèves / beurre (2)		Taboulé (Tomates, raisins, menthe) (1),(9),(10)tr(4,12,13)			<b>MENU VEGETARIEN</b>			Carottes râpées (9),(10)tr(1,4,12,13)
	Boulettes de bœuf grillées (11)tr(1,2,4,9,10,12,13)		Poisson à la boulangère (2)tr(4,9,10,12,13)		Cuisse de poulet Tr(1,4,9,10,12,13)			Melon / beurre (2)			Rôti de porc Tr(1,4,9,10,12,13)
	Petits pois Tr(1,4,9,10,12,13)		(Pommes de terre, beurre, persil)		Gratin de brocolis (1),(2)tr(4,9,10,12,13)			Paëlla Tr(1,4,9,10,12,13)			Lentilles <b>bio</b> Tr(1,4,9,10,12,13)
	Emmental (2)		Petit suisse (2)		Brie (2)			Riz, haricots rouges, courgette, poivrons			Bûche de chèvre (2)
	Pomme		Pruneaux Tr(10)		Nectarine			Entremet vanille et oreillons d'abricot (2)			Gâteau maison (1),(2),(5)
<b>Goûters des accueils périscolaires et des accueils de loisirs du mercredi</b>											
	Pain / chocolat / lait / compote		Céréales / lait / banane		Pain / confiture / lait			Brioche / pâte à tartiner / lait			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 France		Produit de saison		Fait maison		Produits bio		Label rouge		Produits BBC		Produits AOP
--	--------------------	--	---------------	--	---------------	--	---------------	--	-------------------	--	-------------	--	--------------	--	-------------	--	--------------	--	--------------

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.