



















Lundi 29		Mardi 30		Accueils de loisirs	Mercredi 31	Jeudi 01		Vendredi 02	
			Mousse de foie / cornichons (1)(2)(9)(11)(10)		Radis bio / beurre (2)		Fondue Italienne (Carottes, concombres, radis) (2)		MENU VEGETARIEN
			Sauté de veau à la tomate (2)		Pâtes à la bolognaise (1)(2)tr(5)		Filet de poisson sauce Hollandaise (6)(1)(2)(5) tr(6,7,12)		Salade de riz (Tomates, haricots rouges, maïs) (2)(3)(9)(10) tr(4,12,13)
PENTECOTE			Purée de pois cassés bio (2)				Haricots beurre (2)		Omelette aux pommes de terre (5)(2)
			Yaourt aromatisé (2)		Camembert (2)		Edam (2)		Salade verte (9)(10)(3) tr(4,12,13)
			Abricots		Pomme cuite		Gâteau Basque (1)(2) tr(5)		Tomme blanche / glace (2) / (2)tr(1,3,4,5,11)
Goûters des accueils périscolaires et des accueils de loisirs du mercredi									
			Céréales au chocolat / lait / nectarine		Pain / confiture/ lait / eau		Madeleine / fromage blanc/ eau		Pain/ petit louis / jus de fruits
Lundi 05		Mardi 06		Accueils de loisirs	Mercredi 07	Jeudi 08		Vendredi 09	
	Salade de haricots verts, surimi, maïs (6)(3)(9)(10) tr(1,4,5,7,12,13)		MENU VEGETARIEN		Salade piémontaise (Pommes de terre, tomates, dés de jambon, cornichons) (3)(9)(10) tr(4,12,13)		Menu proposé par les enfants MS / GS de Varzay		Melon / beurre (2)
	Sauté de poulet aux champignons (1)(2) tr(1,5,12)		Salade de lentilles bio à la vinaigrette (3)(9)(10) tr(4,12,13)		Tortilla à la sauce tomate (5)(2)(3)		Salade de pâtes, tomates, cœur de palmier (1)(3)(9)(10) tr(4,12,13)		Filet de poisson (6)
	Riz (2)		Lasagnes aux légumes (Aubergines, tomates, pois chiches, mozzarella) (1)(2)(5) tr(1,11)		(Pommes de terre, oignons, ail, tomates)		Tomates farcies / salade verte bio (3)(9)(10) tr(4,12,13)		Tian de légumes (Courgettes, tomates, aubergines, oignons) (9)(2)
	Emmental (2)				Bûche de chèvre (2)		Babybel (2)		Camembert (2)
	Nectarine		Yaourt nature sucré (2)		Abricots		Glace chocolat / vanille (2) tr(1,3,4,5,11)		Tarte aux pommes (1)(2) tr(3,4,5)
Goûters des accueils périscolaires et des accueils de loisirs du mercredi									
	Pain / pâte à tartiner / lait		Brioche / confiture / abricots / eau		Pain / chocolat / sirop à l'eau		Céréales / lait / compote		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		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.

Lundi 12		Mardi 13		Accueils de loisirs		Mercredi 14		Jeudi 15		Vendredi 16	
	Gaspacho (Tomates, concombres)		Oreillons de pêche farcis au thon (Mayonnaise, échalotes) (6)(3)(9)(11)		Salade de riz, thon, tomates, olives noires (6)(3)(9)(10) tr(4,12,13)		MENU VEGETARIEN		Salade verte bio tomates, concombres et ciboulette (3)(9)(10)tr(4,12,13)		
	Rôti de porc à l'ail et au thym tr(1,9,12,13)		Filet de poisson (6)		Escalope de dinde à la normande (Champignons, crème) (2)		Carottes râpées (vinaigrette aux agrumes) (3)(9)(10)tr(4,12,13)		Moussaka de bœuf (1)(2)		
	Riz (2)		Tomates provençales / semoule (3)tr(1,9,12,13) / (1)		Gratin dauphinois (2)(1)(9)		Pâtes aux courgettes et maïs (1)(2)		(Égrené de bœuf, aubergines, tomates, oignons, béchamel)		
	Milkshake à la banane (2)		Kiri (2)		Camembert (2)		Babybel (2)		Bleu (2)		
	Spéculoos (1)tr(2)		Pêche		Ananas frais		Fraises à la chantilly (2)		Clafoutis aux prunes (1)(2)(5)		

Goûters des accueils périscolaires et des accueils de loisirs du mercredi











Pain / pâte à tartiner / fraises	Crème vanille / Madeleine / pomme	Pain / beurre / lait grenadine	Brioche / confiture / lait	Pain / kiri / abricots
----------------------------------	-----------------------------------	--------------------------------	----------------------------	------------------------

Lundi 19		Mardi 20		Accueils de loisirs		Mercredi 21		Jeudi 22		Vendredi 23	
	Tarte aux fromage (1)(2)(5) tr(6,7,8,9,12)		Pastèque		Melon / beurre (2)		MENU VEGETARIEN		Menu proposé par les enfants de cm2 de Chermignac		
	Lapin aux pruneaux et champignons (2)		Filet de poisson (6)		Chipolatas		Salade de tomates, pois chiches, mozzarella (2)(3)(9)(10) tr(4,12,13)		Salade verte et toast de chèvre chaud (2)(3)(9)(10) tr(4,12,13)		
	Haricots verts (2) tr(1,9,12,13)		Purée de pommes de terre et carottes bio (2)(9)		Flageolets (2)		Omelette au gruyère (2)(5)		Spaghettis à la bolognaise (1)(2) tr(1,9,12,13)		
	Brie (2)		Crème au chocolat au lait de chèvre bio (2)		Kiri (2)		Piperade Tr(1,9,12,13)				
	Nectarine		Madeleine (1)(2)(5) tr(4,11)		Glace (2) tr(1,3,4,5,11)		Fromage blanc sur lit de compote de pommes (2)		Fraises au chocolat et chantilly (2)(11) tr(1,2,4)		

Goûters des accueils périscolaires et des accueils de loisirs du mercredi

Pain / confiture / abricot	Spéculoos / fromage blanc / jus de fruits	Pain / chocolat / compote	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		Label rouge		Produit/s BBC		Produits AOP
--	--------------------	---	---------------	---	---------------	---	-----------------------	---	-------------------	---	-------------	---	--------------	---	-------------	---	---------------	---	--------------

Saintes		VILLE SAINTES manger bouger		RESTAURATION SCOLAIRE CDA DE SAINTES				MENUS ET GOUTERS DU 26 AU 07 juillet 2023...			
Lundi 26		Mardi 27		Accueils de loisirs		Mercredi 28		Jeudi 29		Vendredi 30	
	Saucisson sec et saucisson à l'ail / beurre (2)(3)(7) tr(4,9,11)		Pastèque		Concombres farcis aux rillettes de sardines (6)(3)(9)(10) tr(4,12,13)		Radis / beurre (2)		MENU VEGETARIEN		
	Cuisse de poulet		Rôti de bœuf		Sauté de veau à la Portugaise (Chorizo, olives noires, tomates) (2) tr(4(9(11)		Filet de poisson à la vapeur (6)		Feuilleté au fromage (1)(2) tr(4,5,11)		
	Salsifis (2)		Frites		Semoule (1)		Gratin de courgettes (1)(2)		Pâtes aux légumes d'été (Tomates, aubergines, poivrons rouges, olives noires, haricots rouges) (1)(2)		
	Flan caramel (2)		Gouda (2)		Bûche de chèvre (2)				Yaourt aromatisé (2)		
	Abricot		Fraises au sucre		Pomme		Glace / madeleine (1)(2)(5) tr(1,3,4,5,11)		Pêche		
Goûters des accueils périscolaires et des accueils de loisirs du mercredi											
	Pain / chocolat / pastèque		Madeleine / lait chocolaté		Pain / confiture / sirop à l'eau		Céréales / lait / abricot		Pain / pâte à tartiner/ lait		
Lundi 03		Mardi 04		Accueils de loisirs		Mercredi 05		Jeudi 06		Vendredi 07	
	Salade de haricots verts, thon, maïs (6)(3)(9)(10) tr(4,12,13)		MENU VEGETARIEN		Pastèque		Betteraves rouges cuites et féta (2)(3)(9)(10) tr(4,12,13)		PIQUE NIQUE		
	Rôti de dindonneau		Taboulé (Concombres, tomates, menthe, citron, haricots rouges) (1)		Gratin de courgettes à la viande (2) (1)		Filet de poisson à la vapeur (6)		Melon / pastèque		
	Petits pois carotte (2)		Pâtes bio au pesto (Basilic, ail, parmesan, huile d'olive) (1)(2)		(Egrené de bœuf, courgettes, oignons, mozzarella)		Tomates à la provençale tr(1,9,12,13)		Sandwich jambon emmental (1)(2)(10)(9)		
	Tomme blanche (2)				Emmental (2)		Pomme de terre vapeur (2)		Chips (3)		
	Prune		Edam / Crème vanille (2)		Banane		Nectarine		Babybel / glace (2) tr(1,3,4,5,11)		
Goûters des accueils périscolaires et des accueils de loisirs du mercredi											
	Pain / confiture / fraises		Céréales / lait / eau		Pain / pâte à tartiner / lait		Petits beurre / fromage blanc		Pain / chocolat / pomme		

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