
























Lundi 04		Mardi 05		Accueils de loisirs	Mercredi 06	Jeudi 07		Vendredi 08	
	Melon / beurre (2)		Concombres mozzarella ciboulette (2)(9)(10)(13) tr(4,12)		Feuilleté au fromage (1)(2) tr(4,5,11)		MENU VEGETARIEN		Tomates féta (2)(9)(10)(13) tr(4,12)
	Poulet Basquaise		Brandade de poisson (6)(2)		Steak		Melon / beurre (2)		Sauté de porc à l'ananas (2)
	Pâtes bio semi complètes (1)(2)tr(5)		Salade verte (9)(10)(13) tr(4,12)		Haricots verts (2)		Lasagnes aux aubergines, pois cassés et sauce tomate (1)(2)		Riz
	Camembert (2)				Emmental (2)				Crème caramel (2)
	Glace (1)(2)(11) tr(4)		Compote de pommes		Nectarine		Yaourt nature sucré / madeleine (2)(1)(5) tr(4,11)		Prunes

Goûters des accueils périscolaires et des accueils de loisirs du mercredi

Pain / chocolat / abricot	Brioche / confiture / lait	Pain / pâte à tartiner / lait	Céréales / nectarine / lait	Pain / kiri / jus de fruits
---------------------------	----------------------------	-------------------------------	-----------------------------	-----------------------------

Lundi 11		Mardi 12		Accueils de loisirs	Mercredi 13	Jeudi 14		Vendredi 15	
	Saucisson sec / beurre (2) tr(4,9,11)		Salade piémontaise (Dés de jambon, cornichons, mayonnaise) (5)(9)(10)		Radis / beurre (2)		Melon / beurre (2)		MENU VEGETARIEN
	Veau marengo (2)		Sauté de poulet aux champignons (2)		Pâtes à la bolognaise (2)(1)(5) tr(9,11)		Poisson à la boulangère (Pommes de terre, oignons, beurre, persil) (5)(6)(2)		Carottes râpées et pois chiches (9)(10)(13) tr(4,12)
	Semoule (1)		Haricots verts						Gratin de courgettes au chèvre (2)
	Bûche de chèvre (2)		Camembert (2)		Yaourt aromatisé (2)		Gouda (2)		Pâtes (1)(2) tr(5)
	Tarte aux pommes (1)(2) tr(3,4,5)		Pêche		Poire		Crème à la vanille (2)		Pomme
































Goûters des accueils périscolaires et des accueils de loisirs du mercredi

Pain / pâte à tartiner / lait	Madeleine / crème au chocolat	Pain / emmental / lait	Céréales / lait / compote	Pain / chocolat / abricot
-------------------------------	-------------------------------	------------------------	---------------------------	---------------------------

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.

 		RESTAURATION SCOLAIRE CDA DE SAINTES						MENUS ET GOUTERS DU 18. AU...29...SEPTEMBRE 2023					
Lundi 18		Mardi 19		Accueils de loisirs	Mercredi 20	Jeudi 21		Vendredi 22					
Salade de haricots verts, thon, maïs (6)(9)(10)(13) tr(4,12)		MENU VEGETARIEN			Melon / beurre (2)		Betteraves cuites, féta (2)(9)(10)(13) tr(4,12)			Gaspacho (Tomates, concombres, menthe, poivrons rouges)			
 Cuisse de poulet			Salade de lentilles bio à la vinaigrette (9)(10)(13) tr(4,12,1)			Chipolatas		Rôti de bœuf			Filet de poisson vapeur sauce Hollandaise (6)(2)		
 Purée de pois cassés bio (2)			Couscous (Courgettes, carottes, navets, pois chiches)			Carottes vichy (2)		Frites			Riz		
Emmental (2)			Semoule aux raisins secs (1)			Bûche de chèvre (2)		Crème chocolat au lait de chèvre (2)			Edam (2)		
			Glace (1)(11)(2) tr(4)			Compote de pommes		Prunes			Gâteau maison (1)(2)(5)		
Goûters des accueils périscolaires et des accueils de loisirs du mercredi													
Pain / camembert / banane		Céréales au chocolat / lait / pomme			Pain / chocolat / jus de fruits			Brioche / confiture / lait			Pain / pâte à tartiner / eau		
Lundi 25		Mardi 26		Accueils de loisirs	Mercredi 27	Jeudi 28		Vendredi 29					
Feuilleté au fromage (1)(2) tr(4,5,11)			Radi noirs / beurre (2)			Salade verte et dés d'emmental (2)(9)(10)(13) tr(4,12)			MENU VEGETARIEN			Pastèque	
	Sauté de dinde au curry (2)			Filet de poisson vapeur (6)			Rôti de dindonneau				Sauté de bœuf aux poivrons (2)		
Boulgour (1)			Brocolis à la vapeur (2)			Petits pois (2)			Lasagne aux légumes (Courgettes tomates, mozzarella) (2)(1)(5) tr(9,11)			Pommes de terre vapeur persillées (2)	
Camembert (2)			Bleu (2)						Gouda (2)			Brie (2)	
	Nectarine			Crème caramel (2)			Gâteau basque (1)(2)(5) tr(4,11)				Poire au chocolat (2)(11) tr(1,2,4)		
Goûters des accueils périscolaires et des accueils de loisirs du mercredi													
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		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.