

Lundi 02		Mardi 03		Accueils de loisirs		Mercredi 04		Jeudi 05		Vendredi 06	
	Tarte au fromage (1)(2)(5) tr(6,7,8,9,12)		Carottes râpées (9)(10)(13) tr(4,12)		Salade verte, avocat, à la vinaigrette (9)(10)(13) tr(4,12)			MENU VEGETARIEN		Salade verte, thon, maïs (5)(9)(10)(13) tr(4,12)	
	Boulettes de bœuf (11) tr(1,2)		Poisson à la vapeur (6)		Chipolatas			Salade de tomates et concombres (9)(10)(13)tr(4,12)	 	Cuisse de poulet	
	Haricots verts (2)		Riz à la tomate (2)		Purée de pomme de terre et carottes (2)			Tagliatelles aux champignons et au brie (1)(2)tr(5)		Lentilles bio tr(1)	
	Petit suisse (2)		Camembert (2)		Kiri (2)			Yaourt nature sucré (2)		Edam (2)	
	Pomme		Compote de pomme		Raisin blanc			Pruneaux		Gâteau maison (1)(2)(5)(4)	
Goûters des accueils périscolaires et des accueils de loisirs du mercredi											
	Pain / camembert / pomme		Brioche / confiture / lait		Pain / chocolat / lait			Crème au chocolat / madeleine		Pain / beurre / compote	
SEMAINE DU GOUT LES PAYS											
Lundi 09 ITALIE		Mardi 10 AFRIQUE		Mercredi 11 FRANCE		Jeudi 12 AMERIQUE		Vendredi 13 ESPAGNE			
	Pizza (1)(2) tr(5,6,7,8,9,12)		Salade avocat, thon, cœur de palmier, noix de coco râpée (9)(10)(13)(6)(4)tr(3,11,4,12)		Radis noirs / beurre (2)			Salade coleslaw (Carottes, chou blanc, mayonnaise, ciboulette) (5)(9)(11)		MENU VEGETARIEN	
	Spaghettis carbonara (1)(5)(2) tr(9,11)	 	Poulet Yassa (Poulet, oignons, citrons, moutarde) (9)		Bourguignon			Fish and chips (1)(6)(2)tr(5,11)		Gaspacho (Tomates, concombres, menthe)	
	Salade verte bio (9)(10)(13) tr(4,12)		Carottes vichy (2)		Pommes de terre à la vapeur bio (2)			Frites		Paëlla (Riz, poivrons verts et jaunes haricots rouges)	
	Panna cotta aux fruits rouges (2)		Clafouti à la mangue (1)(2)(5)		Poire au chocolat (2)(11)tr(1,2,4)			Milk Shake à la banane (2)		Crème Catalane (2)	
Goûters des accueils périscolaires et des accueils de loisirs du mercredi											
	Pain / pâte à tartiner / lait		Céréales / raisin blanc / lait		Pain / chocolat / eau			Brioche / confiture / jus de fruits		Pain / emmental / 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 COMMUNAUTÉ D'AGGLOMÉRATION	 VILLE DE SAINTES Manger bouger Santé Équilibre Énergie	RESTAURATION SCOLAIRE CDA DE SAINTES		MENUS ET GOUTERS DU 16 AU 20 OCTOBRE
---	--	---	---	---

Lundi 16		Mardi 17		Accueils de loisirs	Mercredi 18	Jeudi 19		Vendredi 20	
	Pâté de foie / cornichons (1)(2)(9)(11)(10)		MENU VEGETARIEN		Céleri rémoulade bio (5)(9)(10)		Betteraves cuites à la vinaigrette (9)(10)(13)tr(4,12)		Salade de chou blanc et lardons (9)(10)(13)tr(4,12)
	Sauté de poulet à la crème (2)		Radis roses / beurre (2)		Rôti de porc		Rôti de bœuf		Filet de poisson (6)
	Pâtes semi complètes bio (1)(2)tr(5)		Tajine de légumes (Carottes bio , pois chiches, navets, courgettes) (2)		Flageolets (2)		Purée de pois cassés bio et pommes de terre (2)		Gratin d'épinards (2)(1)
	Bûche de chèvre (2)		Semoule (1)		Brie (2)		Crème au chocolat au lait de chèvre bio (2)		Edam (2)
	Pomme		Crème caramel / cookie bio (2)		Prune		Raisin		Eclair au chocolat (1)(2)(5)(11)tr(4)
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

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.