



Lundi 05		Mardi 06		Accueils de loisirs		Mercredi 07		Jeudi 08		Vendredi 09	
	Mousse de foie / cornichons (1)(2)(9)(10)(11)		Maquereau à la moutarde (6)(9)(10)		Chou rouge aux noix (4)(9)(10)(13) tr(12)		Potage (Poireaux bio, pommes de terre, carottes, céleri) (2)(12)		<b>MENU VEGETARIEN</b>		
	Veau marengo (Concentré de tomates, carottes, oignons, ail) (2)		Filet de poisson à la vapeur (6)		Steak		Cuisse de poulet		Salade d'endives et dés d'emmental (2)(9)(10)(13)tr(4 ;12)		
	Semoule (1)		Gratin de chou-fleur à la béchamel (1)(2)		Pâtes (1)(2)		Frites		Poêlée de riz et haricots rouges (Riz haricots rouges, ananas, maïs, carottes, lait de coco) (4)(2)		
	Yaourt nature sucré (2)				Camembert (2)		Petit suisse (2)				
	Orange		Tarte aux pommes (1)(2)		Compote de pommes / fraises		Clémentine		Crêpes (1)(2)(5)		
<b>Goûters des accueils périscolaires et des accueils de loisirs du mercredi</b>											
	Pain / confiture / lait		Céréales / poire / lait		Pain / chocolat / lait		Brioche / pâtes à tartiner / pomme		Pain / emmental/ jus de fruits		
Lundi 12		Mardi 13		Accueils de loisirs		Mercredi 14		Jeudi 15		Vendredi 16	
	Salade de radis bio roses au cantadou et ciboulette (2)		<b>MENU VEGETARIEN</b>		Feuilleté au fromage (1)(2) tr(4 ;5 ;11)		<b>Menu proposé par les enfants de St Sever de Saintonge</b>		Potage à la tomate et vermicelle (1)(2)		
	Rôti de dindonneau		Carottes râpées et pois chiches grillés (9)(10)(13) tr(4 ;12)		Grillade de porc (2)		Salade hivernale Pomme rouge, endives, bleu, noix Betteraves rouges cuites (4)(2)(9)(10)(13)tr(12)		Filet de poisson sauce Hollandaise (6)(1)(2)(5) tr(7 ;12)		
	Purée de pois cassés bio, et pommes de terre (2)		Lasagne de butternut et chèvre (1)(2)		Carottes vichy à la crème (2)		Hachis parmentier (2)		Brocolis à la vapeur (2)		
	Brie (2)						Yaourt aromatisé (2)				
	Poire		Compote de pommes		Banane		Ananas frais		Gâteau aux pommes râpées (1)(2)(5)		
<b>Goûters des accueils périscolaires et des accueils de loisirs du mercredi</b>											
	Pain / brie / banane		Brioche / pâte à tartiner / lait		Pain / confiture / lait		Crème à la vanille/ madeleine		Pain / chocolat / poire		

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 : 0546 98 24