

SAINTES GRANDES RIVES		VILLE AGRICOLE		RESTAURATION CENTRE DE LOISIRS DE LA CDA DE SAINTES				MENUS ET GOUTERS DU 08. AU 19 JUILLET 2024....			
Lundi 08		Mardi 09		Accueils de loisirs		Mercredi 10		Jeudi 11		Vendredi 12	
	Pizza (1)(2)tr(5,6,7,8,9,12)		Salade de tomates <b>bio</b> , dés de féta, haricots rouges et basilic (2)(9)(10)(13)tr(4,12)			Melon / beurre (2)			Carottes râpées <b>HVE</b> (9)(10)(13)tr(4,12)		Salade verte, betteraves cuites <b>bio</b> , rondelles de radis <b>HVE</b> et dés d'emmental (2)(9)(10)(13)tr(4,12)
	Cuisse de poulet		Pâtes à la crème de courgettes (2)(1)tr(5,9,11)			Rôti de porc au miel et au thym			Filet de poisson (6)(1)(12)tr(2,5,7,8)		Steak
	Haricots verts (2)		(Courgettes <b>bio</b> , crème fraîche, parmesan, échalotes)			Carottes vichy <b>HVE</b> (2)			Riz à la tomate		Frites
	Bûche de chèvre (2)					Brie (2)					
	Pêche		Flan nappé caramel (2)			Compote pommes / fraise			Fromage blanc et dés de pêche (2)		Abricot
Pain / chocolat / pomme		Céréales / lait / nectarine		Pain /confiture / jus de fruits		Yaourt nature sucré/ spéculoos		Pain / emmental / sirop à l'eau			
Lundi 15		Mardi 16		Accueils de loisirs		Mercredi 17		Jeudi 18		Vendredi 19	
	Salade de concombres <b>bio</b> et mozzarella (2)(9)(10)(13)tr(4,12)		Pastèque			Taboulé (Concombres <b>bio</b> , tomates, citrons, menthe <b>bio</b> ) (1)			Salade salsa (Haricots rouges, tomates <b>bio</b> , avocats, maïs, olives noires) (9)(10)(13)tr(4,12)		Tagliatelles de courgettes <b>bio</b> et carottes <b>HVE</b> aneth sauce à l'orange (9)(10)(13)tr(4,12)
	Veau à la Milanaise (Champignons, tomates <b>bio</b> , poivrons jaunes, olives noires, paprika)		Filet de poisson à la vapeur (6)			Sauté de lapin (2)(5)(12)(1)tr(6(7(8(11)			Moussaka (Aubergines <b>HVE</b> , lentilles, mozzarella, sauce tomate) (2)		Chipolatas
	Pâtes <b>bio</b> (2)(1)tr(5)		Tian de légumes (Pommes de terre, courgettes <b>bio</b> , tomates <b>bio</b> , oignons)			Purée (2)			Salade verte <b>bio</b> (9)(10)(13)tr(4,12)		Flageolet (2)
			Emmental (2)			Camembert (2)					Gouda (2)
	Nectarine		Glace (2)(11)(1)tr(4)			Pêche			Gâteau maison (1)(2)(5)(4)		Yaourt aromatisé (2)
Gôters des accueils périscolaires et des accueils de loisirs du mercredi											
Pain / pâte à tartiner/ abricots /		Céréales / lait / banane		Pain / beurre / compote		Brioche / confiture / lait		Pain / beurre / lait grenadine			

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		Produits HVE (Haute valeur environnementale)
--	--------------------	--	---------------	--	---------------	--	-----------------------	--	-------------------	--	-------------	--	--------------	--	-------------	--	--------------	--	--------------	--	--

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 22		Mardi 23		Accueils de loisirs	Mercredi 24	Jeudi 25		Vendredi 26	
	Rosette / beurre (2)tr(11,9,4)		Salade verte <b>bio</b> et toasts de chèvre chaud (2)(9)(10)(13)tr(4,12)		Salade de chou chinois, lardons (9)(10)(13)tr(4,12)		Melon / beurre (2)		Salade verte <b>bio</b> , haricots rouges, tomates <b>bio</b> , olives noires, basilic (9)(10)(13)tr(4,12)
	Sauté de dinde (2)		Lapin sauce champignons (2)		Hachis camarguais (2)		Brandade de poisson (6)(2)		Omelettes aux pommes de terre (2)(5)
	Carottes vichy <b>HVE</b> (2)		Riz		(Riz, viande haché, tomates <b>bio</b> , courgettes <b>bio</b> , râpé)		Salade verte <b>bio</b> (9)(10)(13)tr(4,12)		
	Petit suisse (2)						Camembert (2)		Riz au lait (2)
	Fraises au sucre		Entremet vanille / abricots (2)tr(1,4,5,11)		Poire au chocolat (2)(4)(11)tr(1)		Nectarine		Abricot

**Goûters des accueils périscolaires et des accueils de loisirs du mercredi**

	Pain / confiture/ pêche		Brioche / chocolat / lait		Pain / camembert / jus de fruits		Céréales / lait / abricot		Pain / beurre / compote
--	-------------------------	--	---------------------------	--	----------------------------------	--	---------------------------	--	-------------------------

Lundi 29		Mardi 30		Accueils de loisirs	Mercredi 31	Jeudi 01		Vendredi 02	
	Toasts de rillettes de thon sur lit de salade verte <b>bio</b> (6)(2)(9)(10)(13)tr(4,12)		Pastèque		Salade de tomates <b>bio</b> et basilic (9)(10)(13)tr(4,12)		Concombres <b>bio</b> à la vinaigrette (9)(10)(13)tr(4,12)		Melon / beurre (2)
	Rôti de bœuf		Couscous (1)(10)tr(1,4,13,12,9,3)		Escalope de dinde à la crème (2)		Hachis parmentier (2)		Filet de poisson à la vapeur
	Haricots verts (2)		(Courgettes <b>bio</b> , carottes, pois chiche, navets, semoule)		Pâtes <b>bio</b> (2)		Salade verte <b>bio</b> (9)(10)(13)tr(4,12)		Gratin de courgettes <b>bio</b> (2)(1)
	Bûche de chèvre (2)								Edam (2)
	Banane		Glace (1)(2)(4)(11)		Yaourt aromatisé / madeleine (2)(1)(5)tr(4,11)		Fraises <b>HVE</b> à la chantilly (2)		Tarte aux pommes (1)(2)

**Goûters des accueils périscolaires et des accueils de loisirs du mercredi**

	Pain / chocolat / lait		Céréales / lait / abricot		Pain / pâte à tartiner / eau		Brioche / confiture / pomme		Pain / kiri / 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		Produits HVE (Haute valeur environnementale)
--	--------------------	--	---------------	--	---------------	--	-----------------------	--	-------------------	--	-------------	--	--------------	--	-------------	--	--------------	--	--------------	--	--

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.