


























Lundi 02		Mardi 03		Accueils de loisirs	Mercredi 04	Jeudi 05		Vendredi 06	
	Melon / beurre (2)		Concombres bio mozzarella ciboulette bio (2)(9)(10)(13) tr(4,12)		Feuilleté au fromage (1)(2) tr(4,5,11)		Pastèque (2)		Tomates bio féta (2)(9)(10)(13) tr(4,12)
	Jambon blanc		Brandade de poisson (6)(2)		Steak		Moussaka aux légumes		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)		(Aubergines HVE, courgettes HVE, tomates, oignons, haricots rouges)		Riz
	Camembert (2)				Emmental (2)		Semoule (1)		Petit suisse (2)
	Glace (1)(2)(11) tr(4)		Compote de pommes		Nectarine		Yaourt nature sucré / madeleine (2)(1)(5) tr(4,11)		Prunes

Goûters préparés par le périscolaire suivant la liste ci-dessous

PAIN / CONFITURE / CHOCOLAT / PATE A TARTINER / MIEL / BEURRE / YAOURTS / FROMAGE BLANC / PETIT SUISSE / LAIT / COMPOTES / FRUITS DE SAISON

Lundi 09		Mardi 10		Accueils de loisirs	Mercredi 11	Jeudi 12		Vendredi 13	
	Saucisson sec / beurre (2) tr(4,9,11)		Salade piémontaise (Dés de jambon, cornichons, mayonnaise, PDT) (5)(9)(10)		Radis / beurre (2)		Melon / beurre (2)		Carottes râpées HVE et pois chiches (9)(10)(13) tr(4,12)
	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)		Gratin de courgettes HVE au chèvre (2)
	Semoule (1)		Carottes HVE vichy				Salade verte		Blé (1)
	Bûche de chèvre (2)				Camembert (2)				
	Tarte aux pommes (1)(2) tr(3,4,5)		Pêche		Poire		Yaourt aromatisé (2)		Pomme HVE

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		roduits 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 16		Mardi 17		Accueils de loisirs		Mercredi 18		Jeudi 19		Vendredi 20	
	Salade de haricots verts, thon, maïs (6)(9)(10)(13) tr(4,12)		Salade de lentilles bio à la vinaigrette (9)(10)(13) tr(4,12,1)		Melon / beurre (2)		Radis roses bio / beurre (2)		Gaspacho (Tomates, concombres, menthe, poivrons rouges)		
	Cuisse de poulet		Couscous (Courgettes HVE, carottes HVE, navets, pois chiches)		Chipolatas		Rôti de bœuf		Filet de poisson vapeur sauce Hollandaise (6)(2)		
	Purée de pois cassés bio (2)		Semoule aux raisins secs (1)		Carottes vichy HVE (2)		Frites		Riz		
	Emmental (2)						Crème chocolat au lait de chèvre bio (2)		Edam (2)		
	Raisin blanc		Glace (1)(11)(2) tr(4)		Crème anglaise sur lit De Compote de pommes (2)		Prunes		Gâteau maison (1)(2)(5)		

Goûters préparés par le périscolaire suivant la liste ci-dessous

PAIN / CONFITURE / CHOCOLAT / PATE A TARTINER / MIEL / BEURRE/ YAOURTS/LAIT / FROMAGE BLANC / PETIT SUISSE / COMPOTES/FRUITS DE SAISON

Lundi 23		Mardi 24		Accueils de loisirs		Mercredi 25		Jeudi 26		Vendredi 27	
	Feuilleté au fromage (1)(2) tr(4,5,11)		Betteraves cuites bio, féta (2)(9)(10)(13) tr(4,12)		Salade verte et dés d'emmental (2)(9)(10)(13) tr(4,12)		Salade verte bio, avocat, maïs, haricots rouges (9)(10)(13) tr(4,12)		Pastèque		
	Sauté de dinde au curry (2)		Filet de poisson vapeur (6)		Rôti de dindonneau		Lasagne aux légumes (Courgettes HVE tomates, mozzarella) (2)(1)(5) tr(9,11)		Sauté de bœuf aux poivrons bio (2)		
	Boulgour (1)		Brocolis à la vapeur (2)		Petits pois (2)		Gouda (2)		Pommes de terre vapeur persillées (2)		
	Camembert (2)		Cookies bio				Banane		Brie (2)		
	Nectarine		Flan nappé caramel (2)		Gâteau basque (1)(2)(5) tr(4,11)				Poire au chocolat (2)(11) tr(1,2,4)		

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		Produit 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 30		Mardi 01		Accueils de loisirs	Mercredi 02	Jeudi 03		Vendredi 04	
	Melon / beurre (2)		Saucisson sec (2)tr(4,9,11)	 AB	Radis bio/ beurre (2)	 AB	Salade verte bio concombre HVE et féta vinaigrette (2)(9)(10)(13)tr(4,12)		Salade de blé, maïs, tomates et cornichons (1)(9)(10)(13)tr(4,12)
	Cuisse de poulet au paprika		Veau marengo (2)(1)(5)(12)tr(6,7,8,11,9)		Steak		Poisson (6)		Omelette (5)(2)
	Haricots verts (2)		Carottes et pomme de terre vapeur (2)		Pâtes (2)		Epinard à la crème (2)		Piperade
	Tomme blanche (2)		Petit suisse (2)		Kiri (2)				Emmental (2)
	Glace (2)(11)(1)tr(4,5,3)		Raisin		Pomme au four (2)		Tarte aux pommes (1)(2)		Banane

Goûters préparés par le périscolaire suivant la liste ci-dessous

PAIN / CONFITURE / CHOCOLAT / PATE A TARTINER / MIEL / BEURRE / YAOURTS / FROMAGE BLANC / PETIT SUISSE / LAIT / COMPOTES / FRUITS DE SAISON

Lundi 07		Mardi 08		Accueils de loisirs	Mercredi 09	Jeudi 10		Vendredi 11	
	Maquereau à la moutarde (6)(9)(10)tr(2)		Salade de lentilles bio à la vinaigrette (9)(10)(13)tr(4,12)		Salade de pâtes, poivrons rouge et vert (1)(9)(10)(13)tr(4,12)	 AB	Betteraves cuites bio vinaigrette (9)(10)(13)tr(4,12)	 AB	Carottes râpées bio aux raisins secs (9)(10)(13)tr(4,12)
	Emincé de dinde aux champignons (2)		Parmentier végétal (2)		Chipolatas		Rôti de bœuf		Poisson (6)
	Riz		(Pomme de terre, potimarron et égrené de pois)		Petit pois carotte	 AB	Purée de pois cassés bio (2)		Ratatouille maison
	Camembert (2)		Salade verte (9)(10)(13)tr(4,12)		Chèvre (2)	 AB	Crème chocolat au lait de chèvre bio (2)		Brie (2)
	Compote de pommes / Cookie		Yaourt nature sucré (2)		Poire		Raisin		Eclair au chocolat (1)(2)(5)(11)tr(4)

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	 AB	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.



Semaine du goût sur les légumes



SAINTES GRANDES RIVES 10, boulevard Guille Mallet - 17100 Saintes		VILLE DE SAINTES Mairie de Saintes 17100 Saintes		RESTAURATION SCOLAIRE CDA DE SAINTES		MENUS ET GOUTERS DU 14 AU 18 OCTOBRE 2024			
Lundi 14		Mardi 15		Accueils de loisirs	Mercredi 16	Jeudi 17		Vendredi 18	
	Salade de chou bicolore (9)(10)(13)tr(4,12)		Salade verte et dés de gouda (2)(9)(10)(13) tr(4,12)		Potage de butternut (2)		Radis noir à la vinaigrette (9)(10)(13) tr(4,12)		Salade de chou-fleur et brocolis vinaigrette (9)(10)(13)tr(4,12)
	Lapin aux pruneaux (1)(2)(10)(5)(12)tr(6,7,8,9,11)		Tajine de poisson (navets ,carottes, céleri, pois chiches et courgettes) (6)(10)tr(1,2,3,4,5,7,8,9,12,13)		Escalope de dinde à la crème (2)		Lasagne (1)(2)		Sauté de porc aux poivrons (1)(5)(12)tr(2,6,7,8,9,11,12)
	Pâtes semi complète (2)(1)tr(5)		Semoule (1)		Purée de pomme de terre (2)		(potimarron, poireaux, béchamel aux pois chiches et mozzarella)		Frites
	Edam (2)						Chèvre (2)		Tomme blanche (2)
	Pomme		Gâteau maison aux fruits (1)(2)(5)		Raisin rouge		Banane		Poire
Goûters préparés par le périscolaire suivant la liste ci-dessous									
PAIN / CONFITURE / CHOCOLAT / PATE A TARTINER / MIEL / BEURRE /YAOURTS / FROMAGE BLANC / PETIT SUISSE / LAIT / COMPOTES / FRUITS DE SAISON									

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		Produit 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.