

Lundi 03		Mardi 04		Accueils de loisirs		Mercredi05		Jeudi 06		Vendredi 07	
	Salade de tomates et surimi (6)(9)(10)(13)tr(4,12)		Tomates, féta olives noires et basilic (2)(9)(10)(13) tr(4,12)		Salade verte <b>bio</b> betteraves cuites <b>bio</b> et maïs (9)(10)(13) tr (4,12)				Concombres et ciboulette <b>bio</b> (9)(10)(13) tr (4,12)		Radis roses <b>bio</b> / beurre (2)
	Sauté de lapin aux champignons (1)(2)(5)(12)tr(6,7,8,9,11)		Chili sin carne (Égrené de pois <b>bio</b> haricots rouges, tomates concassées)(2)		Cuisse de poulet				Boulettes de bœuf à la tomate (2)		Filet de poisson à la vapeur (6)
	Carottes vichy <b>HVE</b> (2)		Riz		Haricots verts (2)				Pâtes <b>bio</b> (2)		Ratatouille (Tomates, courgettes <b>HVE</b> , aubergines <b>HVE</b> oignons)(2)
	Tomme blanche (2)				Bûche de chèvre (2)				Camembert (2)		Edam (2)
	Nectarine		Yaourt nature sucré (2)		Abricot				Fraises à la chantilly (2)		Eclair au chocolat (1)(2)(5)(11) tr(4)
<b>Goûters des accueils périscolaires et des accueils de loisirs du mercredi</b>											
	Pain/emmental/banane		Céréales au chocolat / lait / nectarine		Pain / confiture/ lait / eau				Madeleine / fromage blanc/ eau		Pain/ chocolat / jus de fruits
Lundi 10		Mardi 11		Accueils de loisirs		Mercredi12		Jeudi 13		Vendredi 14	
	Tarte au fromage (1)(2)(5) tr(6,7,8,9,12)		Tomates mozzarella et basilic (2)(9)(10)(13) tr(4,12)		Melon / beurre (2)				Taboulé (Concombres, tomates, citron, menthe, pois chiches) (1)		Pastèque
	Cuisse de poulet		Filet de poisson à la fondue de poireaux (6)(2)		Rôti de porc à la moutarde (9)(10)(2)				Gratin de légumes au chèvre (2)		Rôti de bœuf
	Petits pois et carottes (2)		Pommes de terre vapeur <b>HVE</b> (2)		Tomates à la provençale / riz				(Pommes de terre, <b>VE</b> courgettes <b>HVE</b> , tomates, fromage de chèvre)		Frites
					Camembert (2)						
	Smoothie à la banane (2)		Glace (1)(2)(4)(11)		Compote				Nectarine		Entremet à la mandarine (1)(2)
<b>Goûters des accueils périscolaires et des accueils de loisirs du mercredi</b>											
	Pain / pâte à tartiner / lait		Brioche / confiture / abricots / eau		Pain / chocolat / sirop à l'eau				Céréales / lait / compote		Pain / emmental / pêche

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		Produit bio		Label rouge		Produit BBC		Produit 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. Restauration scolaire : 05 46 98 24 65.













Lundi 17		Mardi 18		Accueils de loisirs		Mercredi 19		Jeudi 20		Vendredi 21	
	Gaspacho tomates et basilic		Tartine de courgettes au chèvre chaud (1)(2)		Tartare de melon et concombres		Pastèque à la féta et à la menthe <b>BIO</b> (2)(9)(10)(13) tr (4,12)		Taboulé(1) (Concombres <b>bio</b> , tomates, citron, menthe <b>bio</b> , pois chiches)		
	Cuisse de poulet au miel		Bœuf aux poivrons rouges et jaunes <b>bio</b> (1)(5)(12) tr(26,7,8,9,11)		Escalope de porc à la crème (2)(5)(12)tr(1,6,7,8,11)		Rougail de poisson (6)(1)(12)tr(2,5,7,8)		Crumble de légumes (1)(2)		
	Semoule aux raisins secs (1)		Blé aux petits légumes (Carottes, courgettes, persil) (2)(1)		Purée de pommes de terre et carottes <b>HVE</b> (2)		Riz		(Aubergines, courgettes, tomates, oignons rouges)		
	Petit suisse (2)								Salade verte <b>bio</b> (9)(10)(13) tr(4,12)		
	Nectarine		Smoothie pastèque banane (2)		Ananas frais		Salade d'abricots menthe et citron		Soupe de fraises		
<b>Goûters des accueils périscolaires et des accueils de loisirs du mercredi</b>											
	Pain / pâte à tartiner / fraises		Yaourt aromatisé / Madeleine / pomme		Pain / beurre / lait grenadine		Brioche / confiture / lait		Pain / kiri / abricots		
Lundi 24		Mardi 25		Accueils de loisirs		Mercredi 26		Jeudi 27		Vendredi 28	
	Mousse de foie cornichons (1)(2)(9)(10)(11)		Salade de riz, poivrons verts <b>bio</b> , maïs, haricots rouges (9)(10)(13)tr(4,12)		Chou chinois au curcuma (9)(10)(13)tr(4,12)		<b>Menu proposé par les enfants du cm1 / cm2 de l'école de Chermignac</b>		Fèves / beurre (2)		
	Goulash à la Hongroise (1)(5)(12)tr(2,6,7,8,9,11)		Lasagnes aux légumes (1)(2)		Spaghettis à la bolognaise et emmental râpé (2)(1)(5)(9)(11)		Melon / beurre (2)		Filet de poisson sauce beurre blanc (6)(1)tr(2,5,7,9,10,12)		
	(Bœuf, carottes, poivrons <b>bio</b> , céleri branche, pommes de terre, paprika)		(Courgettes <b>HVE</b> , aubergines, poivrons rouges, poivrons jaunes)		Salade verte (9)(10)(13)tr(4,12)		Croque-monsieur Salade verte (1)(2)(10)(5)(11)(13)(9)tr(4,12)		Carottes vichy <b>HVE</b> (2)		
							Crème chocolat au lait de chèvre <b>bio</b> (2)		Edam (2)		
	Pomme <b>HVE</b>		Glace (1)(2)(4)11)		Nectarine		Donut nature sucré (1)(2)(11)tr(4,5,6,9,10,12,13,14)		Banane		
<b>Goûters des accueils périscolaires et des accueils de loisirs du mercredi</b>											
	Pain / confiture / abricot		Spéculoos / fromage blanc / jus de fruits		Pain / chocolat / compote		Céréales / lait / pomme		Pain / pâte à tartiner/ lait		

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		Produit bio		Label rouge		Produit s BBC		Produit 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.

 12, boulevard Guilha Malles - 17100 Saintes	 Manger bouger Prévention & Actions Sportives Santé	RESTAURATION SCOLAIRE CDA DE SAINTES		MENUS ET GOUTERS DU 01 AU 05 juillet 2024...
---	---	--------------------------------------	---	--

Lundi 01		Mardi 02		Accueils de loisirs	Mercredi 03	Jeudi 04		Vendredi 05	
	Rillette de thon (6)(2)		Salade de tomates mozzarella (2)(9)(10)(13)tr(4,12)		Pizza (1)(2) tr(5,6,7,8,9,12)		Salade de riz, poivrons rouges <b>BIO</b> , maïs, pois chiches (9)(10)(13)tr (4,12)		Melon / pastèque
	Emincé de dinde à la tomate et aux champignons (2)(5)(12)tr(1,7,8,11)		Poisson à la boulangère (6)(2)		Steak		Omelette aux pommes de terre (2)(5)		Sandwich jambon beurre emmental (1)(2)(10)tr(5,11,13)
	Semoule (1)		(Pommes de terre <b>HVE</b> , beurre, persil)		Haricots verts (2)		Salade verte (9)(10)(13)tr(4,12)		Chips tr(2,12,9)
	Brie (2)						Edam (2)		
	Nectarine		Compote de pommes		Fraises au sucre		Banane		Glace (1)(2)(4)(11)
Goûters des accueils périscolaires et des accueils de loisirs du mercredi									
	Pain / chocolat / pastèque		Madeleine / lait chocolaté		Pain / confiture / sirop à l'eau		Céréales / lait / abricot		Pain / pâte à tartiner/ lait

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		Produit bio		Label rouge		Produit BBC		Produit 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