

Restauration scolaire de la CDA de Saintes

Menus et goûters du 17 au 28 juin 2019



Lundi 17	Mardi 18	Mercredi 19	Jeudi 20	Vendredi 21
<p>Concombres farcis au thon (Crème fraîche, ciboulette, citron, échalotes)</p> <p> Veau marengo </p> <p> Abricots frais rôtis Au romarin et au miel Sur lit de fromage blanc</p>	<p>Toast de chèvre Sur lit de salade verte</p> <p> Sauté de porc </p> <p>Tian de légumes d'été</p> <p> Babybel Pêche</p>	<p>Carottes râpées au citron</p> <p> Emincés de volaille Aux poivrons et olives noires</p> <p> Coquillettes</p> <p>Brie</p> <p> Nectarine</p>	<p>Salade melon </p> <p>Féta et basilic</p> <p>Hachis camarguais </p> <p>Riz</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p> Tranche de pastèque</p>	<p>Salade de pommes de terre</p> <p>Poivrons, thon, vinaigrette</p> <p>Tajine de poisson</p> <p> Ratatouille</p> <p>Chèvreatine</p> <p> Fraises à la menthe et chantilly</p>
<p>Banane / Pain / Beurre Lait / Eau</p>	<p>Yaourt aromatisé Petits gâteaux / Eau</p>	<p>Pain / confiture / Lait / Eau Abricot</p>	<p>Pain brioché / Lait / Eau Carrés de chocolat / Pêche</p>	<p>Compote / Lait / Eau Pain / Beurre</p>
Lundi 24	Mardi 25	Mercredi 26	Jeudi 27	Vendredi 28
<p>Taboulé</p> <p> Emincé de lapin aux oignons, thym </p> <p> Petits pois carottes</p> <p>Tomme blanche</p> <p> Abricots</p>	<p> Carottes râpées</p> <p> Poisson Basquaise </p> <p>Riz</p> <p>Cornet glacé</p> <p>Ou pot de glace avec biscuit</p>	<p> Concombres au yaourt</p> <p> Spaghettis bolognaise </p> <p>Pêche au sirop chantilly</p> <p>Cigarettes Russe</p>	<p>Salade de haricots verts, Maïs et tomates</p> <p> Chipolatas et purée </p> <p>De pommes de terre </p> <p>Camembert</p> <p> Nectarine</p>	<p><u>Menu élaboré classe</u> <u>CM1 / CM2 de BURIE</u></p> <p> Melon beurre </p> <p> Steak sauce au poivre / Patatoes </p> <p>Bûche de chèvre</p> <p>Salade de fruits frais </p> <p>(Fraises, pastèque, ananas, 1 cerise en déco)</p>
<p>Fraises / Lait / Eau Pain / Nutella</p>	<p>Compote / Lait / Eau Pain brioché</p>	<p>Pain beurre / Lait grenadine Pastèque</p>	<p>Nectarine / Lait / Eau Petits gâteaux</p>	<p>Yaourt nature sucré Pain / confiture / Lait / Eau</p>

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en cas d'approvisionnement ou de circonstances indépendantes de notre volonté.

Ces menus ont été élaborés par des cuisinières des restaurants scolaires, et validés par une diététicienne.

Dans le cadre du règlement CE n°1169/2011 (ou règlement INCO : Information des Consommateurs), nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir des allergènes :

Gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux, lupin, mollusque. Contact restauration scolaire – 05.46.92.34.07



Volaille Française



Porc Français



produit local



viande origine UE



Fait maison



Produit de saison

