

SAINTES GRANDES RIVES 12, Boulevard Charles Maillet - 17100 Saintes		VILLE ANJOU manger bio Produits Agriculture Biologique		RESTAURATION SCOLAIRE CDA DE SAINTES				MENUS ET GOUTERS DU 06 AU 17 JANVIER 2025					
Lundi 06		Mardi 07		Accueils de loisirs		Mercredi 08		Jeudi 09		Vendredi 10			
	Rillettes de maquereaux à la moutarde (6)(9)(10)tr(2)		Salade de chou chinois <b>bio</b> aux lardons (9)(10)(13)tr(4,12)				Endives hve et dés d'emmental (9)(10)(13)tr(4,12)				Carottes râpées <b>bio</b> aux pois chiches grillés (9)(10)(13)tr(4,12)		Velouté de chou-fleur hve (2)
	Spaghettis à la bolognaise (2)(1)		Filet de poisson à la vapeur (6)				Sauté de porc (2)				Lasagnes épinards et chèvre (1)(2)		Cuisse de poulet
	Salade verte hve (9)(10)(13)tr(4,12)		Riz aux petits légumes (Carottes hve, petits pois) (2)				Blé (1)						Frites
	Kiri (2)		Yaourt aromatisé (2)								Edam (2)		Brie (2)
	Brioche des rois (1)(2)(5)tr(4,11,14)		Madeleine (1)(2)(5)tr(4,11)				Ananas au sirop				Compote pommes / fraises		Clémentine
<b>Goûters préparés par le périscolaire suivant la liste ci-dessous</b>													
<b>PAIN / CONFITURE / CHOCOLAT / PATE A TARTINER / MIEL / BEURRE / YAOURTS / FROMAGE BLANC / PETIT SUISSE / LAIT / COMPOTES / FRUITS DE SAISON</b>													
Lundi 13		Mardi 14		Accueils de loisirs		Mercredi 15		Jeudi 16		Vendredi 17			
	Tarte au fromage (1)(2)(5)tr(6,7,8,9,12)		Céleri rémoulade <b>bio</b> (5)(9)(10)(11)(12)				Chou rouge hve (9)(10)(13)tr(4,12)				Potage aux pois cassés <b>bio</b> (2)		Salade verte hve, surimi, maïs (6)(9)(10)(13)tr(4,12)
	Sauté de veau (2)		Couscous de poisson (Filet de poisson, carottes hve, navets <b>bio</b> , pois chiches) (6)				Cuisse de poulet				Pâtes à la mexicaine (Maïs, tomates concassées, haricots rouges, oignons hve)		Chipolatas
	Carottes vichy hve (2)		Semoule (1)				Purée patates douces <b>bio</b> et pommes de terre hve (2)				(1)(2)		Lentilles <b>bio</b>
	Petit suisse (2)						Bûche de chèvre (2)				Tomme blanche (2)		Emmental (2)
	Poire hve		Fromage blanc et oreillons d'abricot (2)				Banane				Pomme cuite hve		Gâteau maison (1)(2)(5)(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		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 : 05 46 93.41.50



Lundi 20		Mardi 21		Accueils de loisirs Mercredi 22		Jeudi 23		Vendredi 24	
	Betteraves cuites <b>bio</b> et féta (9)(10)(13)(2)tr(4,12)		Saucisson sec / beurre (2)		Salade verte hve, avocat (9)(10)(13)tr(4,12)		Endives hve, bleu, noix (9)(10)(13)(2)(4)tr(12)		Potage pois chiches (2)
	Boulettes de bœuf à la tomate (11)tr(1,2)		Poulet à la normande (Crème fraîche, moutarde, oignons hve) (9)(2)		Steak		Filet de poisson sauce beurre blanc (2)(6)(1)tr(5,7,9,10,12)		Chili aux légumes (Carottes HVE, haricots rouges, maïs° (2)
	Pâtes semi complètes <b>bio</b> (1)(2)tr(5)		Riz		Haricots verts (2)		Carottes vichy hve et pommes de terre hve vapeur (2)		Semoule (1)
			Yaourt nature sucré (2)		Camembert (2)				Salade verte hve (9)(10)(13)tr(4,12)
	Pomme hve		Clémentine		Eclair au chocolat (1)(2)(5)(11)tr(4)		Banane		Mousse au chocolat (1)(2)(5)(4)(11)

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 27		Mardi 28		Accueils de loisirs Mercredi 29		Jeudi 30		Vendredi 31	
	Salade haricots verts, thon, maïs (6)(9)(10)(13)tr(4,12)		Salade verte hve, haricots rouges, maïs, poivrons rouges <b>bio</b> (9)(10)(13)tr(4,12)		Pizza (1)(2)tr(5,6,7,8,9,12)		Velouté de courges <b>bio</b> (2)		Pamplemousse au sucre
	Sauté de lapin (2)		Tagliatelles aux champignons et brie (1)(2)tr(5,9,11)		Rôti de porc		Rôti bœuf <b>bio</b>		Poisson pané (1)(6)tr(2,5,8,11,12)
	Boulgour (1)				Gratin de chou-fleur hve (2)		Haricots verts (2)		Gratin d'épinards (1)(2)
	Gouda (2)				Yaourt aromatisé (2)		Edam (2)		Bûche de chèvre (2)
	Orange		Semoule au lait / cookie <b>Bio</b> (2)(1)		Clémentine		Poire hve		Galette des rois (1)(2)(5)tr(4,11)

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 : 05 46 93.41.50