









Restauration scolaire de la CDA de Saintes



Menus et goûters du 04 au 31 mars 2019



Lundi 04	Mardi 05	Mercredi 06 Accueils de loisirs	Jeudi 07	Vendredi 08
<p>Velouté de tomates</p> <p> Pâtes aux lardons et sa Sauce crèmeuse à l'estragon</p> <p>Camembert</p> <p>Banane</p>	<p>Salade d'endives, poire crue et Brie sauce vinaigrette</p> <p> Steak</p> <p>Gratin de chou fleur et Pommes de terre béchamel</p> <p>Fromage blanc sur lit de compote</p>	<p>Salade de riz, thon, maïs Echalote et vinaigrette</p> <p> Cuisse de poulet</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Mini babybel / Orange</p>	<p>Betteraves cuites à la vinaigrette Et ciboulette</p> <p>Tajine d'agneau</p> <p>Semoule</p> <p> Yaourt nature sucré</p> <p>Ananas frais</p>	<p>Radis roses et beurre</p> <p>Poisson sauce hollandaise</p> <p>Jardinière de légumes (P. terre, carottes, navets, p. pois)</p> <p>Gouda</p> <p>Tarte aux pommes</p>
<p>Yaourt nature sucré</p> <p>Pain et confiture de fraise</p> <p>Eau</p>	<p>Pain brioché / Nutella</p> <p>Jus d'oranges</p> <p>Lait / Eau</p>	<p>Petit suisse</p> <p>Petits gâteaux</p> <p>Eau</p>	<p>Compote</p> <p>Petits gâteaux</p> <p>Lait / Eau</p>	<p>Poire</p> <p>Pain et carrés chocolat</p> <p>Lait / Eau</p>
Lundi 11	Mardi 12	Mercredi 13 Accueils de loisirs	Jeudi 14	Vendredi 15
<p>Carottes râpées et et dés d'emmental</p> <p>Lasagnes aux épinards (Epinards, égrené bœuf , béchamel)</p> <p>Compote de poires</p>	<p>Feuilleté au fromage</p> <p>Poisson sauce beurre blanc Et citron</p> <p>Brocolis et chou fleur vapeur</p> <p> Yaourt aromatisé</p> <p>Banane</p>	<p>Radis roses et pain beurre</p> <p> Jambon blanc</p> <p>Purée de P. de terre</p> <p>Flan à la vanille et Oreillon d'abricot</p>	<p>Concombres à la crème</p> <p> Rôti de bœuf</p> <p>Flageolets</p> <p>Mimolette</p> <p>Gâteau maison</p>	<p>Duo de saucissons (sec et ail)</p> <p> Emincés de dinde Stroganof (Oignons, concentré de tomate, Champignons, crème fraiche)</p> <p>Blé</p> <p>Brie / Pomme</p>
<p>Mini Babybel</p> <p>Pain et beurre</p> <p>Eau</p>	<p>Compote</p> <p>Lait aux céréales</p> <p>Eau</p>	<p>Banane</p> <p>Pain et beurre</p> <p>Lait / Eau</p>	<p>Orange</p> <p>Petits gâteaux</p> <p>Lait / Eau</p>	<p>Yaourt nature sucré</p> <p>Pain et confiture</p> <p>Eau</p>

Lundi 18	Mardi 19	Mercredi 20 Accueils de loisirs	Jeudi 21	Vendredi 22
Avocats, surimi en salade Sauce échalotes  Blanquette de veau Carottes et champignons frais Riz  Yaourt nature sucré	Salade verte et dés d'emmental Rougail de saucisse Frites Pomme	Feuilleté au fromage  Emincés de dinde Sauce crème au curry Salsifis Banane	Chou chinois emincé, lardons, noix Chaudrée de poisson Oléronaise (Poisson, p.de terre, poireaux) Au Cantadou ail / fines herbes Bûche de chèvre Orange	Taboulé aux concombres, Poivrons rouges et raisins secs  Steak grillé Haricots verts persillés Tome blanche Poire
Banane Pain et beurre Lait / Eau	Crème vanille Petits gâteaux Lait / Eau	Compote Pain brioché Lait / Eau	Quartiers poire / Lait chocolaté Aux céréales ou Pain d'épices Eau	Petit suisse Pain / Nutella Eau
Lundi 25	Mardi 26	Mercredi 27 Accueils de loisirs	Jeudi 28	Vendredi 29
Radis roses et beurre  Sauté de veau Carottes fondantes Flan patissier Pruneaux	Salade piémontaise aux dés de Jambon, cornichons, échalotes Poivrons rouges, sauce mayonnaise  Rôti de dindonneau Petits pois Emmental / Ananas frais	Salade verte, mimolette et Pomme Granny Hachi Parmentier à L'égrené de bœuf Oreillon de pêche au chocolat	Asperges vinaigrette échalotes Et ciboulette  Grillade de porc sauce à la tomate et au basilic Farfalles Milk shake à la banane	Coleslow de carottes et céleri Sauce F.Blanc, moutarde, F.Herbes Poisson à la crème et au citron Riz aux champignons frais St Bricet Crème dessert caramel
Pomme Pain et fondu président Eau	Pain brioché / Carrés chocolat Jus d'oranges Lait / Eau	Petit suisse Pain / Confiture Eau	Compote Petits gâteaux Lait / Eau	Yaourt aromatisé Pain et confiture Eau

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 24 65

Volaille française



Porc français



Produit local



Viande origine UE

