



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 ACTIVE Municipalité d'Éducation 17100 Saintes		RESTAURATION SCOLAIRE CDA DE SAINTES		MÉNUS 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.