

Lundi 29		Mardi 30		Accueils de loisirs	Mercredi 31	Jeudi 01		Vendredi 02	
MENU VEGETARIEN		Salade de riz, poivrons rouges, dés de jambon, maïs (9), (10)	Concombres à la crème (2), (9), (10)			Menu élaboré par la classe de CM2 de Corme royal		Radis BIO / beurre (2)	
	Céleri et carottes rémoulade (5), (9), (10)		Filet de poisson sauce citronnée (6), (1), (2), (10)		Quiche Lorraine sans pâte (1), (2), (5)		Feuilleté au fromage (1), (2), tr (4, 5, 11)		Steak
	Pâtes aux champignons, brie et haricots rouges (1), (2), tr(5)		Haricots verts (2)		Salade verte (9), (10)		Cuisse de poulet		Haricots blancs
	Chèvre (2)		Emmental (2)		Camembert (2)		Frites		Crème vanille (2)
	Compote de pomme		Orange		Abricots au sirop		Pomme		Madeleine (1), (5) tr (2, 4, 11)
Goûters des accueils périscolaires et des accueils de loisirs du mercredi									
	Pain / chocolat / banane / lait / eau		Céréales / pomme / lait / eau		Céréales / lait / eau		Brioche / confiture / lait / eau		Pain / miel / lait / eau
Lundi 05		Mardi 06		Accueils de loisirs	Mercredi 07	Jeudi 08		Vendredi 09	
			Salade de betteraves rouges, mozzarella (2), (9), (10)		Salade de pâtes, maïs, cornichons A la vinaigrette (1), (9), (10), tr(5)		Mousse de foie cornichons (9), (10)		MENU VEGETARIEN
			Rôti de porc		Rôti de bœuf (2)		Filet de poisson à la tomate (6)		Carottes râpées (9), (10)
FERIE			Lentilles BIO		Chou-fleur béchamel (1), (2)		Courgettes persillées		Couscous (courgettes, navets BIO pois chiches) (9)
			Bûche de chèvre (2)		Vache qui rit (2)		Brie (2)		Semoule (1), (2), tr(5)
			Ananas frais		Tarte aux pommes (1), (2), (5), tr(3, 4)		Banane		Yaourt nature sucré / pomme (2)
Goûters des accueils périscolaires et des accueils de loisirs du mercredi									
			Brioche / pâte à tartiner / lait / eau		Pain / beurre / compote / lait / eau		Céréales / pomme / lait / eau		Pain / confiture / lait / eau

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
--	--------------------	--	---------------	--	---------------	--	-----------------------	--	-------------------	--	-------------	--	--------------

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en cas d'approvisionnement ou de circonstances indépendantes de notre volonté. Ils ont été élaborés par les cuisiniers 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.



Lundi 12		Mardi 13		Accueils de loisirs	Mercredi 14	Jeudi 15		Vendredi 16	
	Concombres et fêta à la vinaigrette(2), (9), (10)		MENU VEGETARIEN		Betteraves cuites à la vinaigrette (9), (10)		Radis / beurre (2)		Carottes râpées (9), (10)
	Sauté d'agneau à la tomate		Taboulé (1) , (9), (10), tr(5)		Escalope de dinde au curry (2), tr(9)		Boulettes de bœuf (1), t r(11)		Brandade de poisson (6), (2)
	Coquillettes (1), (2), tr(5)		Omelette (5), (2)		Riz (2)		Purée de pois cassés BIO (2)		
			Piperade aux trois poivrons		Fromage blanc (2)		Camembert (2)		Petits suisses (2)
	Flan pâtissier (1), (2), (5), t r(4,11)		Flan au chocolat (2), t r (1, 4, 5, 11)		Poire		Compote de pêche		Pomme
Goûters des accueils périscolaires et des accueils de loisirs du mercredi									
	Céréales / lait / pomme / eau		Pain / miel / banane / lait / eau		Pain / chocolat / lait / eau		Brioche / confiture / lait / eau		Pain / beurre / compote / lait / eau
Lundi 19		Mardi 20		Accueils de loisirs	Mercredi 21	Jeudi 22		Vendredi 23	
	Salade verte mimolette (2), (9), (10)		Salade de chou blanc (9), (10)		Asperge à la vinaigrette (9), (10)		MENU VEGETARIEN		Pamplemousse au sucre
	Rôti de porc		Poisson à la boulangère (6), (2)		Hachis Parmentier (2)		Avocat à la vinaigrette (9), (10)		Cuisse de poulet
	Haricots verts (2)		(filet de poisson, pommes de terre, persil, oignons)		Salade verte (9), (10)		Curry de légumes aux épices (curry, cumin, curcuma) (1), (12), tr (1,2, 5, 9, 13)		Lentilles BIO
	Emmental (2)		Chèvre tine (2)		Edam (2)		Chou-fleur, brocolis, pois chiches, poivrons rouges, concassé de tomate, bouillon de légumes Semoule (1), tr(5)		Bûche de chèvre (2)
	Pomme cuite		Banane		Orange		Compote pomme / fraise		Eclair au chocolat (1), (2), (5), (11) tr(3,4)
Goûters des accueils périscolaires et des accueils de loisirs du mercredi									
	Pain / pâte à tartiner / lait / eau		Brioche / miel / poire / lait / eau		Pain / chocolat / lait / eau		Céréales / pomme / lait / eau		Pain/ confiture / lait / eau

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
--	--------------------	--	---------------	--	---------------	--	-----------------------	--	-------------------	--	-------------	--	--------------

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.



RESTAURATION SCOLAIRE CDA DE SAINTES



MENUS ET GOUTERS DU 26 AU 30 AVRIL 2021

Lundi 26		Mardi 27		Accueils de loisirs	Mercredi 28	Jeudi 29	Vendredi 30		
MENU VEGETARIEN		Salade de pommes de terre, surimi cornichons (1),(5),(6),(7)(9),(10),tr(2,8,9,11,12)			Concombres à la vinaigrette (9), (10)		Salade verte BIO et dés d'emmental (2)		Salade de lentilles BIO à la vinaigrette (9), (10)
	Salade coleslaw (chou blanc, carottes, mayonnaise)(5), ((9), (10)	Filet de poisson sauce beurre blanc (6), (1), (2), tr (2.5.6.7.12)			Escalope de porc		Emincé de dinde à la crème (2)		Veau à la Catalane (1), tr (2, 5,12)
	Risotto aux champignons, haricots rouges et emmental (2), tr (1, 5,12)		Carottes vichy (2)		Haricots beurre (2)		Semoule (1), (2), tr(5)		Boulgour (1), (2)
			Kiri (2)		Camembert (2)				Tomme blanche (2)
	Fromage à la confiture de fraise (2)		Gâteau maison (1), (2), (5)		Orange		Banane		Poire
Goûters des accueils périscolaires et des accueils de loisirs du mercredi									
Pain / camembert/ lait / eau		Céréales / pomme / lait / eau			Pain / chocolat / lait / eau		Brioche / confiture / lait / eau		Pain / Pâte à tartiner / lait / eau

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
--	--------------------	--	---------------	--	---------------	--	-----------------------	--	-------------------	--	-------------	--	--------------

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