

# Restauration scolaire de la CDA de Saintes



Menus et goûters du 03 au 21 décembre 2018



Lundi 03	Mardi 04	Mercredi 05 Accueils de loisirs	Jeudi 06	Vendredi 07
Velouté à la tomate Rôti de bœuf Haricots blancs, carottes, oignons Chèvre Pomme rouge	Salade verte et dés de gouda Gratin d'émincés de dinde Potiron et champignons frais Compote de poires Spéculoos	Toast de rillettes de sardines Boulettes de bœuf Purée de pâtisson, carottes, P. de terre Camembert Orange	Céleri et carottes râpés Au cantadou ail et F. herbes Poisson au crumble de chorizo Macaronis Yaourt nature sucré	Mousse de foie sur lit de salade verte Lapin sauté à l'ail et persil Haricots verts Eclair au chocolat
Pain / Nutella Jus d'oranges Lait / Eau	Petits suisses Pain brioché / Confiture Eau	Quartiers de poire Pain beurre + 3 carrés chocolat Lait / Eau	Lait chocolaté / Céréales Pruneaux Eau	Clémentine Pain / Fondu président Eau
Lundi 10	Mardi 11 MENU AUX AGRUMES	Mercredi 12 Accueils de loisirs	Jeudi 13	Vendredi 14
Salade verte aux dés d'emmental Cœurs de palmier et noix Omelette aux P. de terre, oignons Et dés de jambon Yaourt nature sucré/boudoirs	Salade vitaminée (vinaigrette, ciboulette) (Salade, avocat, maïs, pamplemousse, oignons, rouges) Escalope de dinde au miel et oranges Salsifis Mini babybel / Gâteau au citron bio	Betteraves cuites vinaigrette Hachi Parmentier (à l'égrené de bœuf) Salade d'endives Flan au chocolat	Carottes râpées aux raisins secs Sauté de porc au caramel Riz Tomme blanche Compote de pomme/banane	Potage P. de terre, poireaux, crème Poisson Gratin de courge spaghetti, potiron Sauce béchamel Brie / Clémentine
Pain/ beurre/chocolat poudre Quartiers de pomme Lait / Eau	Compote Petits gâteaux Lait / Eau	Banane Pain / beurre Lait / Eau	Crème dessert vanille Pain brioché Eau	Petits suisses Pain / Confiture Eau
Lundi 17	Mardi 18	Mercredi 19 Accueils de loisirs	Jeudi 20	Vendredi 21 REPAS DE NOEL
Friand au fromage Rôti de porc au lait Haricots verts Yaourt nature sucré Quartiers de pomme	Velouté de potiron Poisson à la Charentaise (Echalotes, bouillon volaille, crème) Ebly Bûche de chèvre Orange	Carottes râpées au citron Pâtes à la carbonnara Cocktail de fruits au sirop Papillotes de Noël	Salade d'endives au bleu et dés de poire crue Rôti de bœuf Frites Flan à la vanille et oreillons d'abricot au sirop	Jus de fruit et ses mise en bouche (rillettes thon, mousse canard, fromage her) Sur lit de salade verte Saumon à la fondue de poireaux Tagliatelles Dessert glacé
Camembert Pain / beurre Eau	Compote Pain brioché Lait / Eau	Yaourt nature sucré Petits gâteaux Eau	Gouter de Noël Lait chocolaté / Mini viennoiseries Clémentine / Papillote de Noël / Eau	Chocolat de Noël Banane Pain / beurre / Lait / 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, des animateurs des accueils périscolaires 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

