


















Restauration scolaire de la CDA de Saintes



Menus et goûters du 29 avril au 29 mai 2019



Lundi 29	Mardi 30	Mercredi 01	Jeudi 02	Vendredi 03
Salade d'haricots verts, thon échalotes à la vinaigrette Pâtes à la carbonara tagliatelles emmental crème lardons Salade verte Pomme	Carottes rapées persil, échalotes, vinaigrette Bourguignon Frites Entremet vanille Oreillons d'abricot	FERIE	Concombres, tomates, féta, vinaigrette Poisson à la sauce tomate et son égréné de chorizo Courgettes persillées Eclair au chocolat	Asperges à la vinaigrette Couscous agneau merguez Semoule Yaourt Ananas frais
Carrés de chocolat Pain Beurre Lait/Eau	Mousse au chocolat/brioche Jus de fruits/eau		Fraises Pain brioché Lait / eau	Compote Pain / Beurre Lait / Eau
Lundi 06	Mardi 07	Mercredi 08	Jeudi 09	Vendredi 10
Duo de salades vertes dés d'emmental, pomme granny Lasagne de bœuf à l' égréné de bœuf) Cocktail de fruits	Salade de p de terre surimi Poivrons rouges et ciboulette Emincé de dinde à l'ananas lait de coco et curry Haricots verts Chèvre banane	FERIE	Avocats, tomates, cœurs de palmier échalotes vinaigrette Steak Mojettes de Vendée Fromage blanc sur lit de compote	Salami beurre Brandade de poisson Salade verte Mimolette Poire
Banane Pain / beurre Lait / Eau	Compote Petits gâteaux Lait / Eau		Lait chocolaté céréales Jus de fruits/eau	Petit suisse Pain / Confiture de fraises Lait/eau
Lundi 13	Mardi 14	Mercredi 15	Jeudi 16	Vendredi 17
Tomates, thon, maïs échalotes à la vinaigrette Rôti de bœuf Pâtes Petit suisse Ananas au sirop	Tarte au fromage Filet de poisson Ratatouille maison Camembert Fraises chantilly	Asperges vinaigrette Poulet rôti Purée de pommes de terre Bûche de chèvre Pomme	Concombres, tomates, féta olives à la vinaigrette Moussaka (bœuf haché aubergines , tomates Semoule Fromage blanc au miel Coupelle de raisins secs	Salade de riz et macedoine mayonnaise poivrons rouges&verts Rôti de porc Haricots verts St bricet Banane
Nectarine Pain / Beurre Eau	Pain brioché Nutella Pomme	Mini babybel Pain beurre Jus de fruits/eau	Flan au caramel Petits gâteaux Eau	Compote Pain / Beurre Lait / Eau

Lundi 20	Mardi 21	Mercredi 22	Jeudi 23	Vendredi 24
Salade verte,maïs,dés de mimolette vinaigrette  Veau à la Catalane Courgettes sautées   Tarte aux pommes	 Betteraves cuites échalotes, ciboulette  Cari de poulet à la réunionnaise Riz Mini babybel Nectarine	 Carottes râpées dés d'emmental  Gratin de pâtes au bœuf (égréné de bœuf emmental) Cocktail de fruits	 Melon beurre Poisson à la boulangère  Salade verte  Yaourt aromatisé	 Régal doigts (radis, bâtonnets de concombres ciboulette sauce tartare)  Croque monsieur Bâtonnet de glace oasis
Fraises Pain beurre/carrés de chocolat Lait/eau	Yaourt nature sucré Petits gâteaux Lait / Eau	Pêche Pain et confiture de fraises Lait/eau	Banane Lait chocolaté/brioche Lait / Eau	Quartiers de poires Pain + beurre Lait / Eau
Lundi 27	Mardi 28	Mercredi 29	Jeudi 30	Vendredi 31
Salade de blé,courgettes crues râpées,dés d'emmental,noix et ciboulette  Sauté de porc au miel Salsifis Chèvre tine Pomme 	Concombres vinaigrette  Steak Gratin dauphinois  Milk shake à la pêche au sirop	 Friand au fromage Escalope de dinde à la crème  Purée de carottes au curcuma  Camembert Ananas frais	FERIE	PONT
Nectarine Pain / Beurre Eau	Pain brioché Carrés de chocolat Lait / Eau	Petit suisse Pain / confiture de fraises 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



Fait maison



Porc français



Produit de saison



Produit local



Viande origine UE

