

Restauration scolaire de la CDA de Saintes



Menus et goûters du 05 au 30 novembre 2018



Lundi 05	Mardi 06	Mercredi 07 Accueils de loisirs	Jeudi 08	Vendredi 09
Salade verte et toast de chèvre chaud Pâtes à la bolognaise (Egrené de bœuf et sauce tomate) Cocktail de fruits	Pâté de campagne et cornichons Poisson vapeur Choux Bruxelles et pommes de terre En gratin Brie / Clémentine	Pizza à la tomate Escalope de dinde à la crème Salsifis Petit suisse Pomme	Carottes râpées et emmental Sauté d'agneau à la tomate Frites Pomme cuite au miel	Salade de lentilles aux dés de jambon et cornichons Rôti de dindonneau Haricots verts et Champignons frais au jus Fromage blanc et raisin blanc
Yaourt nature sucré Pain / Confiture de fraises Eau	Mousse au chocolat Petits gâteaux Lait / Eau	Riz au lait Pain brioché Eau	Banane Petits gâteaux Lait / Eau	Compote Pain / Nutella Lait / Eau
Lundi 12	Mardi 13	Mercredi 14 Accueils de loisirs	Jeudi 15	Vendredi 16
Salade de chou chinois et lardons Steak Gratin dauphinois Fondou président Compote pommes / fraises	Potage de légumes (Poireaux, pommes.de terre, Carottes, céleri branche) Cuisse de poulet rôtie Petits pois Camembert / Grillé aux pommes	Friand au fromage Sauté de lapin sauce moutarde Carottes vichy Banane	Salade d'endives, dés mimolette Et noix sauce vinaigrette Poisson sauce citronnée Riz Petits suisses nature sucrés	Salade de pâtes au thon, maïs Sauce vinaigrette aux échalotes Sauté de porc à l'ananas et au curry Haricots beurre Crème anglaise et Gâteau au chocolat maison
Carrés de chocolat Pain beurre Lait / Eau	Semoule au lait et quartiers poire Pain brioché Eau	Crème caramel Petits gâteaux Lait / Eau	Compote Petits gâteaux Lait / Eau	Bûche de chèvre et quartiers Pomme / Pain Eau

Lundi 19	Mardi 20	Mercredi 21 Accueils de loisirs	Jeudi 22	Vendredi 23
Velouté à la tomate Petit salé aux lentilles (Carottes et oignons) Chèvre Pomme rouge	Duo de carottes/céleri rémoulade (Sauce mayonnaise) Poulet rôti Purée de pommes de terre Camembert Compote de poires	Salade de chou blanc Omelette aux pommes de terre, Oignons et gruyère râpé Salade verte Crème dessert vanille Petits beurre	Concombres sauce crème à la Boulettes de bœuf sauce tomate Coquillettes Tomme blanche Ananas sirop et chantilly	Farandole de salade aux fruits secs (Feuille de chêne, pomme Granny raisins secs et noix) Gratin de poisson, (pommes de terre, épinards, béchamel, emmental) Yaourt nature sucré
Yaourt nature sucré Pain / Nutella Eau	Pomme rouge Petits gâteaux Lait / Eau	Petits suisses Pain et confiture fraises Eau	Compote Pain brioché Lait / Eau	Quartiers d'oranges Pain / Camembert Eau
Lundi 26	Mardi 27	Mercredi 28 Accueils de loisirs	Jeudi 29	Vendredi 30
Betteraves cuites et coeurs Palmier sauce vinaigrette Chipolatas Petits pois Flan pâtissier	<u>Salade composée :</u> Salade verte, poires fraîches, dés de mimolette et croûtons Brandade de poisson Pomme cuite aux spéculoos	Pamplemousse au sucre Steak Haricots verts et beurre persillés Yaourt aromatisé Madeleine	Toast de rillettes de sardines Sauté de veau aux Carottes et navets Riz Chèvre bûche Clémentine	Potage au potimarron Cuisse de poulet au paprika et curry Salsifis Gouda Banane
Compote Pain / beurre Lait / Eau	Clémentine Petits gâteaux et carrés chocolat Lait / Eau	Banane Pain / beurre Lait / Eau	Crème vanille Pain brioché Lait / Eau	Yaourt aromatisé Pain / Confiture Eau

Ces ménus sont susceptibles d'être modifiés en cas d'approvisionnement ou de circonstances indépendantes de notre volonté.

Ces ménus 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

