

Restauration scolaire de la CDA de Saintes



Menus et goûters du 01 au 19 octobre 2018



Lundi 01	Mardi 02	Mercredi 03 Accueils de loisirs	Jeudi 04	Vendredi 05
Quiche Lorraine Sauté de porc au curry Duo de haricots verts et beurre Mini babybel Banane	Carottes râpées Goulash de bœuf (tomates, carottes, fond brun, cumin, paprika, oignons, ail) Frites Yaourt nature sucré et pruneaux	Pizza à la tomate Cuisse de poulet Carottes vichy Emmental / Raisin	Duo de salade, noix et mimolette (Batavia et endives) Poisson à la Bordelaise Chou blanc et navets, ail, persil Grillé aux pommes	Betteraves cuites à la vinaigrette Couscous à l'agneau (carottes, navets, courgettes, Semoule Fondu président / Poire
Quartiers de pomme Pain / Camembert / Eau	Compote / Petits gâteaux Lait / Eau	Raisin noir / Pain confiture Ou miel / Lait / Eau	Petits suisses / Brioche Confiture fraises / Eau	Pain / Beurre / Carrés de chocolat Lait / Eau
Les régions				
Lundi 08	Mardi 09	Mercredi 10 Accueils de loisirs	Jeudi 11	Vendredi 12
VENDEE Toast de chèvre chaud s/lit salade Rôti de bœuf Mojettes de vendée et carottes Compote de pommes	PAYS BASQUE Salade de p.de terre au chorizo (Ciboulette, échalotes, persil) Poulet basquaise (Ratatouille maison) Tomme blanche / Raisin blanc	REUNION Salade d'avocat et surimi Rougail de saucisses Riz Fromage blanc sur lit d'ananas	ILE DE France Salade champignons de Paris crus A la vinaigrette Hachis Parmentier A l'égrené de bœuf Brie / Cocktail de fruits au sirop	NORMANDIE Duo de saucissons et beurre Poisson à la Normandie (pommes, crème, échalotes, beurre) Riz Camembert / Pomme
Banane / Pain beurre Lait / Eau	Petits suisses / Kiwi Petits gâteaux / Eau	Orange / Brioche / Nutella Lait / Eau	Poire / Pain d'épices Lait / Eau	Crème chocolat / Raisin blanc Pain beurre / Eau
Lundi 15	Mardi 16	Mercredi 17	Jeudi 18	Vendredi 19
Carottes râpées aux raisins secs Curry de veau Semoule Petits suisses et Confiture de fraises	Friand au fromage Poisson sauce hollandaise Chou vert et P. de terre vapeur Croc'lait Raisin noir	Macédoine à la mayonnaise Escalope de dinde sauce tomate Pâtes Chèvretnine Poire	Salade fraîcheur (fenouil, carottes, Courgettes, sauce miel, citron, curry) Steak Purée de P. de terre et céleri boule Flan au chocolat Madeleine	Salade de haricots verts, cœurs de Palmier et thon Chipolatas Risotto aux champignons frais Gouda Kiwi
Poire / Pain / Nutella Lait / Eau	Compote / Brioche Lait / Eau	Petits suisses / Pain d'épices Eau	Chèvretnine / Biscottes Quartiers de Pomme / Eau	Yaourt nature sucré Pain / Confiture fraises / Eau

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
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.