

# Restauration scolaire de la CDA de Saintes

Menus et goûters du 30 septembre au 18 octobre 2019



Lundi 30	Mardi 1er	Mercredi 02	Jeudi 03	Vendredi 04
Friand au fromage Sauté de porc Salsifis à la sauce tomate Chèvre tine Nectarine	<u>MENU VÉGÉTARIEN</u> Carottes râpées /dès de féta Lasagnes végétariennes (courgettes, aubergines, tomates, oignons) Compote de pommes	Salade verte / maïs Cuisse de Poulet Lentilles Fromage blanc Oreillons d'abricot	Chou chinois aux lardons vinaigrette Poisson sauce au beurre blanc Epinards à la crème Brie Poire cuite au four	Mousse de foie et cornichons Sauté de Bœuf Semoule complète Yaourt aromatisé Raisin blanc
Carrés de chocolat/ Pain Lait/eau	Pain/Beurre Prunes/ Lait/Eau	Pain /Emmental Pomme/Lait /Eau	Pain/Confiture Banane /Lait/ Eau	Pain / Miel Compote / Lait / Eau
Lundi 07	Mardi 08	Mercredi 09	Jeudi 10	Vendredi 11
<b>SEMAINE DU GOUT : LES CONTINENTS</b>				
<b>ASIE</b> Salade asiatique (Concombre, carotte, pomme, oignon, menthe, coïande, germes de soja, miel) Nouilles chinoises au poulet et au gingembre Banane au chocolat	<b>AFRIQUE</b> Salade africaine (Cœurs de palmier, avocat, thon) Jambalaya au chorizo (Riz, chorizo, crevette rose, poivron, tomate, oignon, ail, piment doux) Cake ananas et noix de coco	<b>OCEANIE</b> Salade de surimi à la mangue Agneau sauce chutney (coriandre) Aubergines grillées Cocktail de fruits à la menthe et boudoir	<b>AMERIQUE</b> Salade mexicaine (tomate, poivrons 3 couleurs, maïs) Hamburger maison (steak haché surgelé, laitue, tomate, emmental, sauce mayonnaise, ketchup) Milk shake aux fruits rouges	<b>EUROPE</b> Tzatziki (concombres, yaourt, menthe) Tortilla aux pommes de terre (œufs, p. de terre, oignons) Crumble aux pommes et poires
Pain / beurre Prunes /Lait / Eau	Pâte à tartiner /Pain Raisin / Lait / Eau	Pain / Miel Petits suisse / Lait/ Eau	Pain / emmental Pomme / lait /Eau	Pain / Confiture de fraises Banane /Lait/eau
Lundi 14	Mardi 15	Mercredi 16	Jeudi 17	Vendredi 18
Carottes râpées Sauté de veau marengo à la tomate , champignons Frites Flan pâtissier Pruneaux	Salade de riz ( poivrons, tomates, maïs olives) Poisson sauce crème citron Duo de choux (chou fleur, brocolis) Camembert Raisin blanc	Salade verte emmental noix Hachis parmentier Poire sauce chocolat	Betteraves cuites en salade Rôti de porc au lait Courgettes persillées Petit suisse Prune	<u>MENU VÉGÉTARIEN</u> Duo de radis noirs et roses Tajine de légumes (pois chiches, légumes de saison) Blé Yaourt nature sucré Compote de pommes
Pain / Miel Pommes / Lait/ Eau	Pain / Beurre Compote / Lait /Eau	Pain / Confiture Lait /Eau	Pain / Emmental Banane / Lait /Eau	Pain / Beurre Raisin/ 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, 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

