

 		RESTAURATION SCOLAIRE CDA DE SAINTES						MENUS DU .02. AU .03 SEPTEMBRE 2021.	
Lundi		Mardi				Jeudi 02		Vendredi 03	
							Melon / beurre		Concombres <b>bio</b> à la crème
							Cuisse de poulet		Brandade de poisson
							Coquillettes		
							Yaourt aromatisé		Emmental
							Spéculoos		Nectarine

Allergènes : (1)gluten, (2)lait, (3)arachides, (4)fruits à coques ,(5)œuf,(6)poisson ,(7)crustacés , (8) mollusques ,(9)moutarde, (10)sulfites, (11)soja, (12)céleri, (13)sésame, (14)lupin

	Volaille française		Porc français		Produit local		Viande origine UE		Produit de saison		Fait maison		Produits bio
--	--------------------	---	---------------	---	---------------	---	-------------------	---	-------------------	---	-------------	---	--------------

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en cas d'approvisionnement ou de circonstances indépendantes de notre volonté. Ils ont été élaborés par les cuisinières des restaurants scolaires et validés par une diététicienne.

Dans le cadre du règlement CE n°11/692011 (ou règlement INCO : Information des Consommateurs), nous vous informons que les repas servis peuvent contenir des allergènes. Contact restauration scolaire : 05 46 98 24 65.



Lundi 06		Mardi 07		Jeudi 9		Vendredi 10			
	<b>MENU VEGETARIEN</b>	 	Taboulé (concombres bio, tomates, menthe, raisins secs, citron)				Salade de haricots verts, thon		Melon / beure
	Friand au fromage		Gratin de poisson aux petits légumes				Cuisse de poulet		Steak
 	Tian de légumes (courgettes, tomates, aubergines Pois chiches)	 	(carottes, courgettes, pommes de terre)				Frites		Haricots blancs
	Riz		Camembert				Petits suisses		Crème au chocolat
	Glace		Nectarine				Prunes		Madeleine

Allergènes : (1)gluten, (2)lait, (3)arachides, (4)fruits à coques, (5)œuf, (6)poisson, (7)crustacés, (8) mollusques, (9)moutarde, (10)sulfites, (11)soja, (12)céleri, (13)sésame, (14)lupin

	Volaille française		Porc français		Produit local		Viande origine UE		Produit de saison		Fait maison		Produits bio
--	--------------------	---	---------------	---	---------------	---	-------------------	---	-------------------	---	-------------	---	--------------

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en cas d'approvisionnement ou de circonstances indépendantes de notre volonté. Ils ont été élaborés par les cuisinières des restaurants scolaires et validés par une diététicienne.

Dans le cadre du règlement CE n°11/692011 (ou règlement INCO : Information des Consommateurs), nous vous informons que les repas servis peuvent contenir des allergènes. Contact restauration scolaire : 05 46 98 24 65.

 		RESTAURATION SCOLAIRE CDA DE SAINTES						MENUS DU 13. AU 17 SEPTEMBRE 2021			
Lundi 13		Mardi 14				Jeudi 16		Vendredi 17			
	Betteraves cuites et dés de chèvre		Gaspacho (tomates, concombres, menthe)				Saucisson sec et à ail / beurre		<b>MENU VEGETARIEN</b>		
	Sauté de poulet à la provençale		Rôti de porc				Filet de poisson sauce citronnée		Salade de pommes de terre bio, poivrons rouges, mais, cornichons		
	Riz		Lentilles <b>BIO</b>				Courgettes persillées		Omelette		
			Gouda						Piperade		
	Yaourt nature sucré		Raisin blanc				Flan pâtissier		Fromage blanc		

Allergènes : (1)gluten, (2)lait, (3)arachides, (4)fruits à coques ,(5)œuf,(6)poisson ,(7)crustacés , (8) mollusques ,(9)moutarde, (10)sulfites, (11)soja, (12)céleri, (13)sésame, (14)lupin

	Volaille française		Porc français		Produit local		Viande origine UE		Produit de saison		Fait maison		Produits bio
--	--------------------	---	---------------	---	---------------	---	-------------------	---	-------------------	---	-------------	---	--------------

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en cas d'approvisionnement ou de circonstances indépendantes de notre volonté. Ils ont été élaborés par les cuisinières des restaurants scolaires et validés par une diététicienne.

Dans le cadre du règlement CE n°11/692011 (ou règlement INCO : Information des Consommateurs), nous vous informons que les repas servis peuvent contenir des allergènes. Contact restauration scolaire : 05 46 98 24 65.

Lundi 20		Mardi 21		Jeudi 23		Vendredi 24	
	Macédoine, thon, mayonnaise		<b>MENU VEGETARIEN</b>		 Salade de tomates bio / basilic		Salade Grecque (tomates, féta, salade verte, olives, oignons rouges)
	Sauté d'agneau à la tomate		Salade de riz, poivrons rouges, maïs				Filet de poisson sauce Hollandaise
	Coquillettes		Curry de chou-fleur rôti et lentilles				Semoule
	Edam		Boulgour				Camembert
	Prune		Yaourt aromatisé				 Raisin

Allergènes : (1)gluten, (2)lait, (3)arachides, (4)fruits à coques, (5)œuf, (6)poisson, (7)crustacés, (8) mollusques, (9)moutarde, (10)sulfites, (11)soja, (12)céleri, (13)sésame, (14)lupin

 Volaille française	 Porc français	 Produit local	 Viande origine UE	 Produit de saison	 Fait maison	 Produits bio
---	---	---	---	---	---	--

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en cas d'approvisionnement ou de circonstances indépendantes de notre volonté. Ils ont été élaborés par les cuisinières des restaurants scolaires et validés par une diététicienne.

Dans le cadre du règlement CE n°11/692011 (ou règlement INCO : Information des Consommateurs), nous vous informons que les repas servis peuvent contenir des allergènes. Contact restauration scolaire : 05 46 98 24 65.

Lundi 27		Mardi 28		Jeudi 30		Vendredi 01	
 Radis / beurre	 	Taboulé à la coriandre (semoule, coriandre, tomates, curcuma, olives verte)			<b>MENU VEGETARIEN</b>	 Carottes râpées	
 Escalope de porc à la moutarde		Filet de poisson sauce citronnée		 Melon / beurre		 Lapin sauce chasseur	
  Purée de pois cassés <b>BIO</b>		Carottes vichy		 Poêlée de légumes sautés (courgettes, tomates <b>bio</b> , poivrons, pois chiches)	 	 Pommes de terre vapeur <b>bio</b>	
Vache qui rit		Brie		Riz		Camembert	
 Banane		Nectarine		Petit suisse / banane		Gâteau maison	

Allergènes : (1)gluten, (2)lait, (3)arachides, (4)fruits à coques, (5)œuf, (6)poisson, (7)crustacés, (8) mollusques, (9)moutarde, (10)sulfites, (11)soja, (12)céleri, (13)sésame, (14)lupin

 Volaille française	 Porc français	 Produit local	 Viande origine UE	 Produit de saison	 Fait maison	 Produits bio
---	---	---	---	---	---	--

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en cas d'approvisionnement ou de circonstances indépendantes de notre volonté. Ils ont été élaborés par les cuisinières des restaurants scolaires et validés par une diététicienne.

Dans le cadre du règlement CE n°11/692011 (ou règlement INCO : Information des Consommateurs), nous vous informons que les repas servis peuvent contenir des allergènes. (Contact restauration scolaire : 05 46 98 24 65.)