

# Menu avril 2024

## école Jean Jaurès

### Responsable Restauration Scolaire

Neila Ben Thabet  
05 62 75 93 94  
regie@mairie-stalban.fr

### Permanence régisseur

Les mercredis | 9h-12h  
Les jeudis | 14h-18h  
Chèque à l'ordre du régisseur des  
cantines scolaires

**ATTENTION** une **majoration de 2€** sera appliquée à votre tarif si les repas ne sont pas commandés au préalable 48 heures à l'avance et facturés pour les repas non décommandés\*.(voir règlement intérieur)

**En cas d'absence non signalée, le paiement du repas sera exigé (sauf raison médicale justifiée. Présentation du certificat médical avant la fin du mois concerné).**  
**Retrouvez l'intégralité des allergènes sur l'application API**

**PENSEZ AU PAIEMENT EN LIGNE**  
[saint-alban31.les-parents-services.com](http://saint-alban31.les-parents-services.com)

Les menus peuvent être modifiés exceptionnellement en fonction des approvisionnements  
(\* Préparation contenant du porc)

Menu végétarien

### Allergènes

- |             |                  |                                   |
|-------------|------------------|-----------------------------------|
| 1 Gluten    | 6 Soja           | 11 Graines de sésame              |
| 2 Crustacés | 7 Lait           | 12 Anhydride sulfureux & sulfites |
| 3 Œufs      | 8 Fruits à coque | 13 Lupin                          |
| 4 Poisson   | 9 Céleri         | 14 Mollusques                     |
| 5 Arachide  | 10 Moutarde      |                                   |



Viande française



Issu de l'agriculture biologique



Issu de la Pêche durable



Plats fait maison



Label Rouge



A.O.C.  
Appellation d'origine contrôlée



A.O.P.  
Appellation d'origine protégée

Lundi 1	Mardi 2	Jeudi 4	Vendredi 5
	MENU ANTI-GASPI ! Betteraves Vinaigrette Haricots verts Vinaigrette	MENU JAMAÏQUE ! Salade verte aux crevettes, coulis de mangue	Carottes râpées Vinaigrette mimosa
	Emincé de filet de poulet Sauce napolitaine Filet de colin lieu MSC Sauce napolitaine	Pilon de poulet rôti Sauce tex mex Filet de colin lieu Sauce tex mex	MSC Filet de colin lieu crème d'asperge
	Coquillettes	Salade de riz et tomate et maïs	Pommes de terre cubes rissolées
	Camembert Pont l'Evêque AOP	Yaourt aromatisé	Suisse sucré
	Pomme Fruit de saison	Tarte à la noix de coco du chef	Cupcake glaçage décors
Lundi 22	Mardi 23	Jeudi 25	Vendredi 26
Coleslaw Sauce façon coleslaw Chou fleur CE2 Vinaigrette	Salade iceberg Vinaigrette, croûtons nature Carottes râpées Vinaigrette	Taboulé à la menthe Torsade Vinaigrette	Pâté de campagne, cornichons Cake à l'emmental du chef
Gratin de torsades bio et mozzarella	Hachis parmentier de bœuf Lasagnes de légumes	Sauté de porc Sauce dijonnaise dont Galette épinards, blé et fromage	MSC Poisson pané 100 % filet
		Petits pois	Carottes persillées
Vache qui rit / Pont l'Evêque AOP	Emmental / Carré de l'Est	Yaourt sucré / Suisse fruité	Madeleine / Galettes au beurre
Flan au chocolat Liégeois vanille	Salade de fruits Fruit de saison	Beignet chocolat noisette	Compote fraîche pomme
Lundi 29	Mardi 30	Jeudi 2	Vendredi 3
Betteraves Vinaigrette Haricots verts Vinaigrette	Oeuf dur mayonnaise Rillettes de thon		
MSC Pavé de merlu Sauce Dieppoise	Jambon blanc / Palet végétarien à l'italienne Sauce napolitaine		
Coquillettes	Courgettes à la Béchamel		
Buchette lait mélange / Coulommiers	Brie / Saint Nectaire AOP		
Orange / Fruit de saison	Mousse au chocolat au lait Flan à la vanille		