

Menu juin 2024 école Peyronnette

Régie cantine

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).

PENSEZ AU PAIEMENT EN LIGNE
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



Programme Lait et Fruits à l'école

A.O.C.
Appellation d'origine contrôlée

A.O.P.
Appellation d'origine protégée



Label Bleu Blanc Coeur

Lundi 3	Mardi 4	Jeudi 6	MENU VÉGÉTARIEN ! Vendredi 7
Betteraves en salade 12	Salade de perles 1-12	Salade de chou et carottes	Tomates cerises
Navarin d'agneau et ses légumes	Pilons de poulet Galette de boulgour pois chiche	Fish and chips de colin 4	Lasagnes végétariennes
Boulette de lentilles 1	Ratatouille	Pâtes au beurre	
Emmental 7	Conté 7	Fromage blanc et miel	Kiri 7
Fraise	Abricot	Biscuit 1	Tarte au flan 1-3-7

Lundi 10	Mardi 11	Jeudi 13	Vendredi 14
Concombres en salade	Taboulé 1	Melon	Salade de pois chiche
Saucisse fraîche Saucisse veggie 1	Crousti fromage 1-3-7	Blanquette de veau HVE Omelette au fromage 3-7	Poisson à la bordelaise 1-4
Flageolets	Poêlée de courgettes	Spaghettis 1	Épinards
Babybel 7	Mimolette 7	Yaourt fermier 7	Chavroux 7
Esquimaux vanille 6-7-8	Nectarine	Madeleine 1	Eclair au chocolat 1-3-7

Lundi 17	Mardi 18	MENU VÉGÉTARIEN ! Jeudi 20	Vendredi 21
Salade de tomates/feta 7-12	Salade de pomme de terre	Radis HVE	Feuilleté jardinier
Sauté de porc Filet de poisson 4	Filet de poulet Steak de soja 1-6	Omelette au fromage 3-7	Cubes de saumon sauce ciboulette 4-7
Riz	Carottes Vichy 7	Petit pois	Chou fleur
Yaourt fermier framboise	Tomme noire IGP 7	Camembert Cœur de lion 7	Conté AOP 7
Biscuit 1	Pastèque	Kiwi	Millefeuille 1-6-7

Menu juin-juillet 2024

école Peyronnette

Régie cantine

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).

PENSEZ AU PAIEMENT EN LIGNE
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



Programme Lait et Fruits à l'école

A.O.C.
Appellation d'origine contrôlée

A.O.P.
Appellation d'origine protégée



Label Bleu Blanc Coeur

Lundi 24	Mardi 25	Jeudi 27 MENU VÉGÉTARIEN !	Vendredi 28
Melon	Salade d'ébly aux petits légumes	Tomates cerises	Carottes râpées 12
Pignons de poulet Nuggets blé	Jambon d'York Sardine à la tomate	Œufs durs/mayo	Poisson meunière
Coquillettes 1	Purée de carottes CE2	Gratin dauphinois 7	Garniture de légumes
Yaourt fermier et miel	Leerdammer	Brie	Couda
Barre céréales	Pêche	Compote pomme abricot	Glace

Lundi 1er	Mardi 2 MENU VÉGÉTARIEN !	Jeudi 4	Vendredi 5
Concombres à la crème 7	Salade de riz/tomates/maïs	Salade verte	Melon
Sauté de dinde Nuggets de blé 1-6	Tomates farcies végétarienne	Paella aux poissons 4	Cheeseburger 1-6-7-10-11-12 Fishburger 1-4-7-10-11
Pomme noisette	Légumes aux 3 céréales 1		Chips
Fromage blanc fermier 7		Cantal AOP 7	
Biscuit 1	Abricot	Compote	Glace 7