

# Menu juin-juillet 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 3	Mardi 4	Jeudi 6	Vendredi 7
Perles de pâtes Vinaigrette Taboulé	Carottes râpées Vinaigrette Concombre en tartare Vinaigrette	Radis rose , beurre Salade verte , croûtons nature Vinaigrette	Crêpe au fromage Friand à la viande
Sauté de dinde Sauce au curry Morceaux de colin sauce au curry	Boulettes végétariennes Sauce tomate	Lasagnes de bœuf Lasagnes de légumes	Beignet de calamars à la romaine Sauce tartare
Haricots verts persillés	Semoule		Carottes HVE
Saint Nectaire AOP / Vache qui rit	Emmental / Saint Môret	Yaourt sucré ferme du Prouzic	Sauce caramel
Pêche Fruit de saison	Compote fraîche pomme framboise	Banane Compote pomme	Semoule au lait du chef

Lundi 10	Mardi 11	Jeudi 13	Vendredi 14
Torsade Vinaigrette Salade de pommes de terre, oignons et cornichons Vinaigrette	Concombre Vinaigrette Courgettes Sauce César	Tomates Vinaigrette Carottes râpées Vinaigrette	Pâté de campagne, cornichons Œuf dur , mayonnaise
Paupiette de volaille Sauce thym citron Filet de hoki Sauce au thym	Salade aux œufs façon Piemontaise	Saucisse de Mallossèves Palet végétarien maraîcher Sauce napolitaine	Curry de poisson
Ratatouille		Purée de pommes de terre	Semoule
Pont l'Évêque AOP / Buchette lait mélange	Mimolette / Tomme blanche	Saint Môret / Cotentin	Brie / Fromage blanc Stracciatella
Pomme HVE Cocktail de fruits	Mousse au chocolat au lait Liégeois vanille	Tarte aux abricots du chef	Nectarine jaune Compote pomme

Lundi 17	Mardi 18	Jeudi 20	Vendredi 21
Salade de pommes de terre, maïs et olives Vinaigrette Salade de blé arlequin Vinaigrette	Melon Pastèque	Taboulé à la menthe Papillons Vinaigrette	Carottes râpées Vinaigrette Salade verte , croûtons nature Vinaigrette
Fricassée de volaille Sauce crème Quenelle nature sauce suprême	Égrainé de pois Sauce tomate	Cordon bleu de dinde Galette épinards, blé et fromage	Brandade de colin
Haricots verts à l'ail	Penne	Courgettes à la Béchamel	
Saint Nectaire AOP / Vache qui rit	Emmental râpé	Galettes au beurre / Madeleine	Yaourt Cimelait aromatisé
Kiwi Fruit de saison	Flan nappé caramel Liégeois chocolat	Compote fraîche pomme pêche	Gâteau au yaourt du chef

# Menu juin-juillet 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 24	Mardi 25	Jeudi 27	Vendredi 28
Melon Pastèque	Tomates Vinaigrette Radis rose, beurre	Crêpe au fromage Friand au fromage	Cervelas , cornichons Médaille de surimi , mayonnaise
Gratin de pâtes sauce fromagère ail et fines herbes	Saucisse knack Nuggets végétarien de blé	Moussaka Lasagnes de légumes	Pavé de merlu Sauce à l'oseille
	Frites, ketchup		Riz de Camargue IGP pilaf
Gouda / Camembert	Saint Môret / Gouda	Yaourt sucré ferme du Prouzic	Suisse sucré / Fromage blanc, coulis de fruits rouges
Mousse au chocolat au lait Flan nappé caramel	Nectarine jaune Fruit de saison	Abricot Cocktail de fruits	Beignet chocolat noisette

Lundi 1er	Mardi 2	Jeudi 4	Vendredi 5
Melon Tomates Vinaigrette	Concombre Vinaigrette Salade verte , croûtons nature Vinaigrette	Salade de pommes de terre, oignons et cornichons Vinaigrette Taboulé Bio à la menthe	Chips
Timbaline de coquillettes au jambon Gratin de pâtes à l'emmental	Kefta de boeuf Façon couscous Boulettes végétariennes Façon couscous	Poisson pané 100 % filet	Jambon de dinde Œuf dur
	Semoule	Courgettes persillées	Tomates cerises
Galettes au beurre / Madeleine	Edam / Vache qui rit	Tomme de vache fromagerie Rêve de Fromage	Fruit de saison
Compote fraîche pomme	Flan nappé caramel Liégeois vanille	Pêche Fruit de saison	Muffin