

Menu septembre 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 2	Mardi 3	Jeudi 5	Vendredi 6
Salade de tomate	Salade Marco Polo	Tarte aux poireaux 1-3-7	Melon
Filet de poulet Tex Mex 3-7 Aiguillettes de blé	Rôti de veau HVE Filet de Poisson 4	Dos de cabillaud	Raviolis frais aux aubergines
Macaronis	Haricots verts	Brocolis à la crème	Mimolette 7
Fromage blanc 7	Tome noire	Cantal AOP	Glace vanille 7
	Nectarine	Beignet choco noisette 1-3-7-8	

Lundi 9	Mardi 10	Jeudi 12	Vendredi 13
Salade de betteraves 12	Concombre en salade 12	Salade de lentilles au curry	Saucisson à l'ail/sardines 4
Saucisse Saucisse veggie	Navarin d'agneau et ses légumes Boulettes veggie 1	Omelette au fromage 3-7	Dos de cabillaud 4
Lentilles maison		Ratatouille	Purée de patate douce
Mimolette 7	Saint-Paulin 7	Saint-Moret	Yaourt brassé sur coulis fraise framboise 7
Prune	Chocolat liégeois 7	Raisin	Eclair au chocolat 1-3-7

Lundi 16	Mardi 17	Jeudi 19	Vendredi 20
Salade de chou rouge	Salade perles/tomates 1-12	Tomate cerise	Salade de haricots verts
Roti de porc Nuggets de blé 1-6	Pilons de poulet Galette lentilles vertes 1	Sauté de veau HVE Falafels	Panné aux pois chiches sauce bolognaise végétariens
Frites	Courgettes	Haricots blancs d'Occitanie	Emmental
Babybel	Saint-Moret	Yaourt fermier fraise/framboise 7	Gateau basque recette du chef 1-3-7
Chocolat liégeois	Kiwi		

Menu septembre 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 23	Mardi 24	Jeudi 26	Vendredi 27
Salade de coleslaw 12	Pois chiches en salade	Céleri remoulade frais 3	Melon
Merguez Merguez veggie	Escalope de dinde viennoise Crousti fromage 7	Lasagnes végétariennes	Filet de poisson à la bordelaise 1-4
Spaghettis	Carottes persillées 7		Petit pois
Tomme noire IGP 7	Chavroux	Yaourt nature fermier + miel	Kiri 7
Flan caramel 7	Poire		Tarte aux pommes 1-7

Lundi 30			
Radis HVE			
Blanquette de volaille Galette de lentilles			
Tortis			
Petit Nova aux fruits			