

Menu septembre 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

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 2	Mardi 3	Jeudi 5	Vendredi 6
Haricots verts Vinaigrette Betteraves Vinaigrette	Salade de pommes de terre, oignons et cornichons Vinaigrette Salade de riz et tomate et maïs Vinaigrette	Melon Pastèque	Pâté de campagne Label Rouge Oeuf dur, mayonnaise
Emincé de filet de poulet Sauce provençale Filet de colin Sauce provençale	Boulettes au boeuf Sauce façon bourguignon Boulettes végétariennes Sauce façon bourguignon	Riz bio cantonais aux œufs (sans viande)	Curry de poisson
Coquillettes	Carottes CE2		Semoule
Emmental / Coulommiers	Camembert/Saint Nectaire AOP	Crème anglaise	Saint Môret/Vache qui rit
Nectarine jaune Fruit de saison (2)	Compote fraîche pomme	Cake au chocolat du chef	Pêche Fruit de saison (2)

Lundi 9	Mardi 10	Jeudi 12	Vendredi 13
Crêpe au fromage Friand au fromage	Carottes râpées Vinaigrette Radis rose, beurre	Tomates Vinaigrette Salade verte, croûtons nature Vinaigrette	Taboulé (semoule Bio) Coquillettes Vinaigrette
Paupiette de volaille Sauce chasseur Filet de colin Sauce chasseur	Egrainé de pois Sauce tomate	Sauté de porc Sauce dijonnaise Galette végétarienne Sauce dijonnaise	Poisson blanc meunière
Haricots verts à l'ail	Penne	Pommes de terre cubes rissolées	Courgettes à la Béchamel
Gouda	Emmental râpé	Tomme de vache fromagerie Rêve de Fromage	Suisse sucré Fromage blanc, coulis de fruits rouges
Raisin blanc Fruit de saison (2)	Mousse au chocolat au lait Liégeois vanille	Banane Fruit de saison (2)	Gâteau au yaourt du chef

Lundi 16	Mardi 17	Jeudi 19	Vendredi 20
Melon Pastèque	Torsade Vinaigrette Salade de riz au thon Vinaigrette	MENU DÉVELOPPEMENT DURABLE ! Concombre Sauce bulgare Carottes râpées Vinaigrette	Tomates Vinaigrette Maïs Vinaigrette
Cassoulet à la saucisse de Serrault Lasagnes de légumes	Omelette du chef au fromage	Boulettes à l'agneau Façon couscous Boulettes végétariennes Façon couscous	Filet de colin Sauce au thym et citron
	Ratatouille	Semoule	Beignets de brocolis
Saint Môret/Chanteneige	Camembert/Edam	Chantilly	Yaourt Cimelait aromatisé
Compote fraîche pomme pruneau	Prune Fruit de saison (2)	Gâteau au miel du Chef	Galettes au beurre Madeleine

Menu septembre 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

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 23	Mardi 24	Jeudi 26	Vendredi 27
Salade de perles, tomates et maïs Vinaigrette Papillons Vinaigrette	Carottes râpées Vinaigrette Tomates Vinaigrette	Salade de riz et tomate et maïs Vinaigrette Salade de pommes de terre arlequin Vinaigrette	Houmous de petits pois
Emincé de filet de poulet Sauce forestière Nuggets végétarien de blé, ketchup	Jambon blanc Label Rouge Galette épinards, blé et fromage	Pizza au fromage	Lasagnes saumon épinards
Haricots verts persillés	Purée de pommes de terre	Salade verte Vinaigrette	
Camembert Emmental	Yaourt sucré ferme du Prouzic	Suisse sucré / Suisse fruité	Coulommiers
Pomme HVE Fruit de saison (2)	Donuts	Banane Compote pomme	Kiwi

Lundi 30			
Melon Pastèque			
Egrainé de pois Sauce tomate			
Penne			
Emmental râpé			
Mousse au chocolat au lait Flan nappé caramel			