

Menu novembre 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

Lundi 4	Mardi 5	Jeudi 7	Vendredi 8
 Torsade Vinaigrette Perles de pâtes Vinaigrette	 Betteraves Vinaigrette Chou fleur Vinaigrette	Salade verte vinaigrette	Carottes râpées Vinaigrette Céleri râpé Vinaigrette
 Emincé de filet de poulet Sauce provençale Filet de colin d'Alaska Sauce provençale	Tartiflette végétarienne au fromage	Légumes farcis Légumes farcis végétariens	 Poisson blanc meunière
 Haricots verts persillés		 Riz Pilaf	Chou fleur CE2 Béchamel
 Edam  Mimolette	 Yaourt aromatisé  Yaourt sucré	Tomme grise	Crème anglaise
 Compote fraîche pomme ananas	 Banane	Millefeuille comme un baklava du chef	Cake au chocolat du chef

Toutes nos viandes sont nées élevées et abattues en France.

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 11	Mardi 12	Jeudi 14	Vendredi 15
	 Haricots verts Vinaigrette  Betteraves Vinaigrette	Salade verte Vinaigrette	 Pâté de campagne, cornichons Oeuf dur, mayonnaise
	Emincé de filet de poulet Sauce provençale  Filet de colin d'Alaska Sauce provençale	Galette wrap Garniture Fajitas (égrené de boeuf, maïs et sauce tomate aux épices mexicaine) Galette wrap Garniture Fajitas (poisson et sauce tomate aux épices mexicaine)	Filet de colin Sauce aurore
	 Torsades	 Riz Pilaf	Beignets de brocolis
	 Gouda / Edam 	Yaourt sucré	 Camembert / Emmental 
	Mousse au chocolat au lait Flan nappé caramel	Carrot cake	Pomme

Menu novembre 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

Lundi 18	Mardi 19	Jeudi 21	Vendredi 22
Salade de pommes de terre, maïs Vinaigrette Taboulé d'hiver	Salade iceberg Vinaigrette, croûtons nature Betteraves Vinaigrette	Crêpe au fromage Friand au fromage	Potage de potimarron Haricots verts Vinaigrette
Paupiette de Volaille Sauce chasseur Dos de colin d'Alaska Sauce chasseur	Omelette du chef au fromage	Sauté de porc Sauce Blackwell Palet végétarien maraîcher	Poisson pané 100 % filet
Petits pois carottes	Coquillettes	Pommes de terre cubes rissolées	Épinards à la Béchamel
Gouda Emmental	Saint Nectaire AOP Edam	Yaourt sucré ferme du Prouzic	Saint Môret Petit moulé nature
Compote fraîche pomme à la crème de marrons	Flan nappé caramel Crème dessert à la vanille	Clémentine	Tarte amandine aux fruits

Toutes nos viandes sont nées élevées et abattues en France.

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 25	Mardi 26	Jeudi 28	Vendredi 29
Carottes râpées Vinaigrette à l'orange Céleri râpé Vinaigrette	Oeuf dur, mayonnaise Salade de pois chiches et carottes Vinaigrette	Salade verte Vinaigrette Cœurs de palmier Vinaigrette	Pâté de campagne, cornichon, surimi, mayonnaise
Cassoulet à la saucisse de Serrault Lasagnes de légumes	Gratin de pâtes au fromage	Hachis parmentier de boeuf Brandade de colin	Filet de colin d'Alaska Sauce dieppoise
Galettes au beurre / Madeleine Vital Ainé	Mimolette / Gouda	Suisse fruité / Yaourt sucré	Haricots verts à l'échalote
Yaourt Cimelait aromatisé	Clémentine	Kiwi Carrot cake	Yaourt sucré / Yaourt aromatisé Gâteau à l'ananas du chef