

Menu octobre 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



Appellation d'origine contrôlée

A.O.P.

Appellation d'origine protégée

Lundi 30	Mardi 1	Jeudi 3	Vendredi 4
Melon Pastèque	Crêpe au fromage Friand au fromage	Salade verte vinaigrette	Salade de pommes de terre, oignons et cornichons Vinaigrette Torsade Vinaigrette
Egrainé de pois Sauce tomate	Boulettes au boeuf Façon Strogonoff Boulettes végétariennes Façon Strogonoff	Lasagnes au boeuf Lasagnes de légumes	Poisson pané 100 % filet
Penne	Carottes		Haricots verts à l'ail sauce tomate
Emmental râpé	Galettes au beurre / Madeleine biscuiterie Vital Ainé	Fromage blanc straciatella	Buchette lait mélange Saint Môret
Mousse au chocolat au lait Flan nappé caramel	Compote fraîche pomme banane	Gâteau aux pommes du chef	Poire Fruit de saison

Lundi 7	Mardi 8	Jeudi 10	Vendredi 11
Chou fleur CE2 Vinaigrette Coleslaw Vinaigrette	Salade iceberg, croûtons nature Salade de chicons, et pommes	Carottes râpées Vinaigrette Céleri râpé Sauce façon coleslaw	Pâté de campagne Oeuf dur, mayonnaise
Saucisse de Serrault Dos de colin MSC gratiné au fromage	Hachis parmentier de boeuf Lasagnes de légumes	Tortillas de pommes de terre	Filet de colin Sauce dieppoise
Torsades		Ratatouille	Épinards à la Béchamel
Yaourt Cimelait aromatisé	Edam / Pont l'Evêque AOP	Gouda / Saint Paulin	Crème anglaise
Kiwi Fruit de saison	Crème dessert à la vanille Mousse au chocolat au lait	Banane Fruit de saison	Cake aux pépites de chocolat du chef

Lundi 14	Mardi 15	Jeudi 17	Vendredi 18
Crêpe au fromage Friand au fromage	Coquillettes Vinaigrette Taboulé d'hiver (semoule Bio)	Coleslaw Sauce mayonnaise	Velouté de potiron Betteraves
Saucisse de Serrault Dos de colin gratiné au fromage	Pizza au fromage	Emincé de poulet façon kebab Sauce barbecue Poisson pané 100 % filet	Curry de poisson
Lentilles au jus	Salade verte	Frites	Semoule
Yaourt sucré / Yaourt aromatisé	Camembert / Mimolette	Suisse sucré	Emmental / Coulommiers
Pomme HVE Fruit de saison	Compote fraîche pomme poire	Muffin	Banane Compote pomme

SEMAINE DU GOÛT !