

# Menu janvier 2025 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).  
Aide UE à destination des écoles.

**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  
(\* Prépation contenant du porc)

Toutes nos viandes sont nées élevées et abattues en France.

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

**MENU VÉGÉTARIEN !**

Lundi 6	Mardi 7	Jeudi 9	Vendredi 10
Macédoine	Tomate cerise	Bouillon de vermicelle	Carottes rapées
Wing de poulet 3-7 Poisson meunière	Couscous d'agneau Boulette sarrazin	Blanquette de Saumon Curry	Lasagne végétarienne
Coquillettes	Semoule	Brocolis	
Petit Louis	Gouda	Kiri	Chavroux
Compote	Orange	Poire	Galette des rois

**MENU VÉGÉTARIEN !**

Lundi 13	Mardi 14	Jeudi 16	Vendredi 17
Avocat	Céleri remoulade	Soupe de pois cassés	Taboulé
Saucisse de Toulouse Galette de soja 1-6	Emincé de poulet curry Nugget de blé	Poisson à la bordelaise	Omelette demi lune
Lentille maison	Gratin de courgette/ Pomme de terre	Carottes persillées	Petit pois
Cantal AOP	Fromage blanc aux fruits	Conté AOP	Camembert
Clémentine	Madeleine	Eclair au chocolat	Pomme

# Menu janvier 2025 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

**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).  
Aide UE à destination des  
écoles.

**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

Toutes nos viandes  
sont nées élevées et  
abattues en France.

Menu végétarien

## Allergènes

- |             |                  |                                      |
|-------------|------------------|--------------------------------------|
| 1 Gluten    | 6 Soja           | 11 Graines de sésame                 |
| 2 Crustacés | 7 Lait           | 12 Anhydride<br>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

## MENU ANTI-GASPI !

Lundi 20	Mardi 21	Jeudi 23	Vendredi 24
Radis		Potage poireaux pomme de terre coco	Salade verte
Emincé de bœuf HVE Pané de fromage 1-6		Pignons de poulet Nugget de poisson	Raviolis Ricotta épinard
Nouille aux œufs		Purée de légume	
Emmental		Yaourt fermier nature	Brie
Kiwi		Biscuit sablés	Poire

## MENU VÉGÉTARIEN !

Lundi 27	Mardi 28	Jeudi 30	Vendredi 31
Endive au bleu 7-12	Salade de concombre	Potage de butternut	Salade de perle
Sauté de dinde aux olives Poisson	Tartiflette maison	Cordon bleu Omelette	Tenders de poisson 4
Riz de camague IGP		Ebly	Choux fleur béchamel
Rondelé	Saint-Moret	Babybel	Chavroux
Pomme rouge	Salade de fruits	Banane	Pâtisserie