# Menu janvier 2025 école Jean Jaurès

### Responsable Restauration Scolaire

Neila Ben Thabet 05 62 75 93 94 regie@mairie-stalban.fr

règlement intérieur)

**ATTENTION** majoration de 2€ sera signalée, le paiement du appliquée à votre tarif repas sera exigé (sauf si les repas ne sont pas raison médicale justifiée. commandés au préalable Présentation du certificat 48 heures à l'avance et médical avant la fin du facturés pour les repas mois concerné).

### Permanence régisseur

Les mercredis | 9h-12h Les jeudis | 14h-18h Chèque à l'ordre du régisseur des cantines scolaires

une En cas d'absence non

non décommandés\*.(\*voir Retrouvez l'intégralité des allergènes sur l'application API

Lundi 6	Mardi 7	Jeudi 9	Vendredi 10
Betteraves Vinaigrette	Taboulet d'Hiver	Potage de potiron (concentré)	Carottes râpées Vinaigrette
Cordon bleu de dinde Nuggets végétarien de blé	Boulettes au boeuf - sauce strogonoff Boulettes végératiennes - sauce strogo- noff	Rôti de dinde - sauce marengo Galette de soja provençale - sauce ma- rengo	Tortillas de pommes de terre
Petits pois	Haricots verts persillés	<u>₿</u>	Salade verte Vinaigrette
Madeleine vital Ainé	<u>AB</u> ≈ Mimolette	<u>as ///</u> Edam	( ) Yaourt sucré
Compote fraîche pomme ananas	Mousse au chocolat au lait	Clémentine	Galette des rois

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 3 Œufs sulfureux & sulfites 8 Fruits à coque 4 Poisson 9 Céleri 13 Lupin 5 Arachide 10 Moutarde 14 Mollusques

Viande

française



Issu de l'agriculture biologique



Issu de la Pêche durable



Plats fait maison





A.O.C. Appellation d'origine contrôlée	
A.O.P. Appellation d'origine protégée	

Lundi 13	Mardi 14	Jeudi 16	Vendredi 17
Salade de pommes de terre, mais et olives	Haricots verts Vinaigrette	Salade verte Vinaigrette	Coleslaw - Sauce façon coleslaw
Paupiette de Volaille - Sauce chasseur Galette végétarienne - Sauce chasseur	Gratin de pâtes au fromage	Assiette de charcuteries : jambon, rosette et saucisson à l'ail  MSC Filet de colin d'Alaska - Sauce fromagère	MSC Filet de lieu noir - Sauce aurore
Chou fleur CE2		Pommes de terre vapeur	Beignets de brocolis
<u>AB</u> COuda	Yaourt sucré ferme du Prouzic	Fromage à raclette	Yaourt Cimelait arômatisé
Liégeois chocolat	Clémentine	AB Pomme	Gâteau au yaourt du chef

# Menu janvier 2025 école Jean Jaurès

## Responsable Restauration Scolaire

Neila Ben Thabet 05 62 75 93 94 regie@mairie-stalban.fr

**ATTENTION** 

majoration de 2€ sera signalée, le paiement du appliquée à votre tarif repas sera exigé (sauf si les repas ne sont pas raison médicale justifiée. commandés au préalable Présentation du certificat 48 heures à l'avance et médical avant la fin du facturés pour les repas mois concerné). non décommandés\*.(\*voir Retrouvez l'intégralité des règlement intérieur)

### Permanence régisseur

Les mercredis | 9h-12h Les jeudis | 14h-18h Chèque à l'ordre du régisseur des cantines scolaires

une En cas d'absence non

allergènes sur l'application API

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

5 Arachide

Viande

française

1 Gluten 2 Crustacés 3 Œufs 4 Poisson

6 Soja 7 Lait

8 Fruits à coque 9 Céleri 10 Moutarde

11 Graines de sésame

12 Anhydride sulfureux & sulfites 13 Lupin

14 Mollusques

Issu de l'agriculture biologique



Issu de la Pêche durable



Plats fait maison



A.O.C. Appellation d'origine contrôlée A.O.P. Appellation d'origine protégée

Lundi 20	Mardi 21	Jeudi 23	Vendredi 24
Potage de légumes verts (concentré) Betterave vinaigrette	Salade de riz - Vinaigrette  Torsade Bio - Vinaigrett	Salade cokctail à l'orange	Pâté de campagne, cornichons Oeuf dur - , mayonnaise
Aiguillette de poulet - Sauce façon blanquette Galette végétarienne - Sauce façon blanquette	Steak haché de boeuf VBF -Sauce aux oignons Galette épinards, blé et fromage sauce ognions	Dahl de lentilles Corail	MSC Poisson blanc meunière
Coquillettes ()	Haricots verts Bio persillés	Pommes de terre cubes rissolés	Épinards à la Béchamel
Saint Môret Petit moulé nature	Emmental / Edam 🚜 💯	<u>AB</u> ::: Mimolette	Galettes au beurre Madeleine Vital Ainé
Flan nappé caramel Flan à la vanille	Banane Fruit de saison	Carrot cake	Compote fraîche pomme poire

Lundi 27	Mardi 28	Jeudi 30	Vendredi 31
Betteraves Vinaigrette Chou fleur CE2 - Vinaigrette	Crêpe au fromage Friand au fromage	Salade iceberg - Vinaigrette Coleslaw - Sauce façon coleslaw	Carottes râpées - Vinaigrette Salade de chicons - Vinaigrette
Tartiflette végétarienne au fromage	Rôti de porc sauce charcutière  Calette de soja provençale - Sauce charcutière	Lasagnes au boeuf Lasagnes de légumes	MSC Poisson pané 100 % filet
	Carottes CE2		Purée de brocolis
Mimolette / Gouda A A	Yaourt sucré ferme du Prouzic	AB // Edam / Emmental AB ///	Chantilly
Kiwi Fruit de saison	Madeleine Vital Ainé Galettes au beurre	Pomme Fruit de saison	Crêpe sucrée