

Menu mars 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.

Les menus peuvent être modifiés exceptionnellement en fonction des approvisionnements
(* Préparation contenant du porc)

Toutes nos viandes sont nées élevées et abattues en France (bovines, ovines, porcines, volailles)

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

| Lundi 3 | Mardi 4 | Jeudi 6 | Vendredi 7 |
|-----------------------------------|---|--------------------------|--------------------|
| Macédoine | Concombre en salade | Salade de perle | Tomate cerise |
| Wings de poulet Nuggets de blé | Blanquette de volaille Pané fromager | Filet de poisson meunier | Penne pois chiches |
| Torsades | Pomme de terre | Brocolis | Mimolette |
| Babybel | Conté | Saint Paulin | Flan caramel |
| Kiwi | Chocolat liégeois | Pomme | |

| Lundi 10 | Mardi 11 | MENU VÉGÉTARIEN ! Jeudi 13 | Vendredi 14 |
|--------------------------------------|---------------------------------------|--------------------------------------|-----------------------|
| Endives aux pommes | Taboulé | Salade de mâche | Carottes rapées |
| Emincé de boeuf Boulette Sarrazin | Pilon de poulet Aiguillette de blé | Couscous végétarien | Dos de cabillaud |
| Riz | Courgettes persillées | Semoule | Jardinière de légumes |
| Gouda | Emmental | Fromage blanc fermier | Petit Louis |
| Orange | Tarte aux pommes 1-7 | Biscuit sablés | Banane |

Menu mars 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

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).

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)



AIDE UE à destination des écoles.

Les menus peuvent être modifiés exceptionnellement en fonction des approvisionnements
(* Préparation contenant du porc)

Toutes nos viandes sont nées élevées et abattues en France (bovines, ovines, porcines, volailles)

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

| Lundi 17 | Mardi 18 | MENU MARY-YVETTE ! Jeudi 20 | MENU VÉGÉTARIEN ! Vendredi 21 |
|--------------------------------------|----------------------|--|----------------------------------|
| Radis | Feuilleté au fromage | Salade printanière | Salade Ebly |
| Roti de porc HVE Galette Boulgour | Dos de merlu | Parmentier de canard Parmentier végétal | Omelette |
| Haricots blanc Occitanie | Epinards | | Carottes persilles |
| Rondelé | Camembert | Kiri | Conté AOP |
| Crème à la vanille | Orange | Pomme | Eclair chocolat |

| Lundi 24 | MENU VÉGÉTARIEN ! Mardi 25 | Jeudi 27 | Vendredi 28 |
|---------------------------------|-------------------------------|---|--|
| Avocat | Céleri remoulade | Betterave, maïs | Salade pomme de terre, thon, maïs, olive |
| Saucisse Nugget de poisson 7 | Lasagne végétarienne | Ragout d'agneau Boulette de lentille | Marmite de colin |
| Lentille maison | | Pois chiche / Riz complet | Chou fleur |
| Yaourt nature fermier | Saint-Paulin | Chavroux | Cantal |
| Biscuit | Kiwi | Poire | Eclair au chocolat |