

Menu janvier 2025

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 3	Mardi 4	Jeudi 6	Vendredi 7
Potage façon cultivateur Cœurs de palmier Vinaigrette	Salade de perles, haricots rouges et maïs Vinaigrette Salade de pommes de terre, tomates et maïs Vinaigrette	Salade iceberg Vinaigrette	Chou fleur CE2 Vinaigrette Betteraves Vinaigrette
Cassoulet à la saucisse de Serrault Haricots blanc à la tomate	Fritata	Emincé de filet de poulet Sauce blanche Nuggets de poisson Sauce blanche	Filet de saumon Crumble Maître d'hôtel
	Haricots verts persillés	Frites	Spaghetti
Camembert / Edam	Gouda / Emmental	Bethmale mi vache mi chèvre	Emmental râpé
Clémentine Fruit de saison	Flan au chocolat Flan nappé caramel	Smoothie pomme épices	Banane Fruit de saison

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

JOURNÉE DES LÉGUMINEUSES !

Lundi 10	Mardi 11	Jeudi 13	Vendredi 14
Haricots verts Vinaigrette Champignons émincés A la Grecque	Pâté de campagne , cornichons Médaille de surimi , mayonnaise	Carottes râpées Vinaigrette Chou blanc et chou rouge râpé Vinaigrette	Salade verte , croûtons nature Vinaigrette Salade de chicons , croûtons nature
Saucisse de Strasbourg Quenelle nature Sauce tomate	Sauté de poulet Sauce au curry Curry de poisson	Hachis parmentier de boeuf Parmentier au fromage	Chili sin carne
Lentilles au jus	Semoule		Riz Pilaf
Edam / Mimolette	Yaourt sucré ferme du Prouzic	Emmental / Saint Nectaire AOP	Suisse sucré / Suisse fruité
Liégeois vanille Liégeois chocolat	Pomme Fruit de saison	Compote fraîche pomme ananas	Tarte amandine aux fruits