

Menu mars 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

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

Lundi 3	Mardi 4	Jeudi 6	Vendredi 7
Haricots verts Vinaigrette Betteraves Vinaigrette	Salade de pommes de terre, oignons et cornichons Vinaigrette Fusilli Vinaigrette	Carottes râpées Vinaigrette Chou blanc râpé Vinaigrette	Pâté de campagne Label Rouge , cornichons Oeuf dur , mayonnaise
Timbaline de pâtes au jambon Gratin de pâtes au saumon	Boulettes au bœuf sauce Stroganoff Boulettes végétariennes sauce stroganoff	Riz bio cantonnais aux œufs (sans viande)	Pavé de merlu Sauce citron
Emmental râpé	Carottes CE2	Gouda / Edam	Beignets de brocolis
Pomme bio Fruit de saison (2)	Yaourt Cimelait aromatisé	Mousse au chocolat au lait Liégeois vanille	Yaourt aromatisé / Yaourt sucré Kiwi

Lundi 10	Mardi 11	Jeudi 13	Vendredi 14
Betteraves Vinaigrette Carottes râpées Vinaigrette	Coleslaw Sauce façon remoulade Salade iceberg Vinaigrette	Salade bulgare Sauce bulgare	Pâté de campagne , cornichons Oeuf dur , mayonnaise
Pizza au fromage	Jambon blanc Label Rouge Galette épinards, blé et fromage 	Parmentier de bœuf croûte de betteraves Parmentier de poisson croûte de betteraves	Poisson pané 100 % filet
Haricots verts persillés	Coquillettes	Suisse sucré	Épinards à la Béchamel
Boudoir Vital Ainé Galettes au beurre	Emmental Gouda		Bethmale mi vache mi chèvre Mimolette
Compote fraîche pomme framboise	Flan à la vanille Flan au chocolat	Gâteau du chef aux pralines roses	Banane

Menu mars 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

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

Lundi 17	Mardi 18	Jeudi 20	Vendredi 21
Haricots verts Vinaigrette Chou blanc râpé Vinaigrette	Crêpe au fromage Friand au fromage	Carottes râpées Vinaigrette Brocolis Vinaigrette	Salade vitaminée Vinaigrette Salade verte Vinaigrette
Aiguillette de poulet Sauce napolitaine Galette végétarienne Sauce napolitaine	Boulettes au bœuf Façon Strogonoff Boulettes végétariennes Façon Strogonoff	Tortillas de pommes de terre	Curry de poisson
Spaghetti	Carottes persillées	Salade verte Vinaigrette	Semoule
Emmental râpé	Yaourt sucré ferme du Prouzic	Gouda / Edam	Crème anglaise
Mousse au chocolat au lait Liégeois vanille	Pomme Fruit de saison	Kiwi Fruit de saison	Gâteau au chocolat du chef

Lundi 24	Mardi 25	Jeudi 27	Vendredi 28
Betteraves Vinaigrette Coleslaw Sauce façon remoulade	Salade de pommes de terre, maïs et cornichons Vinaigrette Perles de pâtes Vinaigrette	Concombre bio Vinaigrette Chou fleur CE2 Vinaigrette	Macédoine de légumes Sauce façon remoulade Haricots verts Bio Vinaigrette
Cassoulet à la saucisse de Serrault Haricots blanc à la tomate Boulettes végétariennes	Rôti de dinde Sauce Marengo Galette de soja provençale Sauce Marengo	Bolognaise de lentilles	Brandade de colin
	Coquillettes	Fusilli	
Mimolette Emmental	Yaourt sucré ferme du Prouzic	Emmental râpé	Suisse fruité Suisse sucré
Orange Fruit de saison	Madeleine Vital Ainé Gallettes au beurre	Compote fraîche pomme vanille	Tarte au fromage blanc du chef