

Menu Avril 2026 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 30	Mardi 31	Jeudi 2	Vendredi 3
		Pamplemousse	Salade de concombres frais 13 7 9
		Sauté de bœuf basquaise HVE Blanquette végétarienne de haricots blancs HVE 1-7	Curry de pois chiches et lait de coco HVE 13
		Pâtes semi complète 1 -7	Frites de patates douce
		Chavroux 7	Emmental 7
		Beignet choco-noisette 1-4-7-14	Kiwi

MENU ANTI-GASPI !

Lundi 6	Mardi 7	Jeudi 9	Vendredi 10
	Salade de betteraves au maïs doux 13	Chou rouge en salade 13	Salade Ebly 13 1
	Boulettes de pois chiches poivron/cumin 1	Poulet fermier rôti au thym Fish and chips 1 7 5	Cabillaud à la sauce ciboulette 7 5
	Frites	Carottes persillées 7	Epinards à la mozzarella 1 7
	Brie 7	Babybel 7	Tomme noire 7
	Fraises	Moelleux au citron 13 14 7 4	Clémentine

MENU VÉGÉTARIEN !

Lundi 13	Mardi 14	Jeudi 16	Vendredi 17
Taboulé 1	Radis	Salade de perles rose 13 1 7	Salade de concombres frais 13 7 9
Nuggets de poissons 1 3 7 9 5	Hachis parmentier végété	Sauté de porc aux champignons 1 7 Dos de cabillaud 5	Colin au four sauce citronnée 13 7 5
Petits pois carottes		Jardinière de légumes 7	Gratin dauphinois 7
Comté 7	Yaourt citron 7	Saint-Moret 7	Cantal jeune 7
Pomme	Sablés de Retz chocolat	Kiwi	Compote de pomme et fraise