

# Menu Mars 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  
(\* Prépation 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 9	Mardi 10	Jeudi 12	Vendredi 13
Salade Dahl de lentilles 13	Salade de betteraves au maïs doux 13	Salade de Mâche 13	Carottes râpées
Colin au four sauce citronnée 5-7-13	Lasagnes aux légumes 1-2-4-7	Sauté de veau à l'ancienne HVE 1-2 Fish and chips	Blanquette de volaille aux marrons, façon forestière Blanquette végétarienne de haricots blancs HVE 1-7
Gratin de choux-fleurs		Pâtes semi complète 1-7	Pommes de terre grenailles rôties
Camembert 7	Edam	Yaourt nature 7	Comté AOP
Banane	Clémentine	Moelleux au citron 4-7-13-14 Yaourt à boire saveur fraise 7	Orange

Lundi 16	Mardi 17	Jeudi 19	Vendredi 20
Salade de pois chiches 13	Pamplemousse	Taboulé 1	Salade Napoli 1-4-7
Rôti de veau HVE Poisson à la provençale 5	Oufs durs à la béchamel 1-4-7	Saucisse de porc HVE 9 Saucisse Végétale 1	Cabillaud à la sauce ciboulette 5-7
Brocolis à la béchamel 1-7	Purée de patates douces 7	Jardinière de légumes 7	Fondue de poireaux 7
Tomme noire IGP 7	Fromage blanc Fermier 7	Saint-Nectaire 7	Cantal jeune AOP 7
Pomme	Galette au beurre 1-4-7	Mandarine	Kiwi

Lundi 23	Mardi 24	Jeudi 26	Vendredi 27
Macédoine de légumes CE2	Salade de choux-fleurs 13	Chou blanc en salade 13	Salade de concombres frais 7-9-13
Tortilla aux légumes 4	Blanquette de dinde IGP aux carottes et champignons 1-2-7-13 Colin d'Alaska meunière 1-5	Emincé de bœuf à la tomate Haricots rouge au curry	Colin au four sauce citronnée 5-7-13
	Carottes et champignons rôtis	Blé 1-7	Riz pilaf 7
Gouda 7	St-Paulin 7	Rondelé Ail et Fines Herbes 7	Emmental 7
Mandarine	Millefeuille 1-7	Pomme HVE	Poire

Lundi 30	Mardi 31		
Coleslaw 4-9-13	Radis HVE		
Pilons de poulet Aiguillettes de blé	Navarrin d'agneau 9		
Haricots verts persillés 7	Semoule 1		
Saint-Nectaire AOP 7	Cantal AOP		
Orange	Poire		