

Menu avril 2026

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 30	Mardi 31	Jeudi 2	Vendredi 3
		Carottes râpées Vinaigrette Céleri râpé Vinaigrette	Chou blanc râpé - Vinaigrette
		Paëlla végétarienne au riz	Filet de saumon Crumble Maître d'hôtel
			Spaghett
		Saint Môret	Yaourt sucré
		Fraises	Gâteau du chef au yaourt

Lundi 6	Mardi 7	Jeudi 9	Vendredi 10
	Radis rose - , beurre	Salade vitaminée - Vinaigrette	Taboulé Estival
	Emincé de filet de poulet - Sauce provençale Filet de colin d'Alaska - Sauce provençale	Rôti de dinde - Sauce aux asperges Filet de lieu noir MSC - Sauce aux asperges	Beignet de calamars à la romaine
	Petits pois CE2 au jus	Pommes de terre noisette	Épinards à la Béchamel
	Emmental	Coulis de fruits rouges	Bethmale mi Vache et Chèvre
	Pomme	Charlotte pomme framboise	Yaourt aromatisé

MENU ANTI-GASPI !

Lundi 13	Mardi 14	Jeudi 16	Vendredi 17
Crêpe au fromage	Carottes râpées - Vinaigrette	Carottes râpées - Vinaigrette	Salade verte - , dés d'emmental - Vinaigrette
Paupiette de Volaille - Sauce Marengo Omelette nature	Pizza au fromage	Pulled pork Filet de colin d'Alaska Sauce barbecue	Filet de limande Sauce au thym
Haricots verts persillés	Salade verte - Vinaigrette	Purée de pommes de terre	Beignets de brocolis
Galettes au beurre	Yaourt sucré ferme du Prouzic	Edam	Yaourt Cimelait sucré
Compote fraîche pomme rhubarbe	Straciatella	Pomme	Muesli du chef