

Menu mars 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 9	Mardi 10	Jeudi 12	Vendredi 13
Chou blanc râpé Sauce façon remoulade	Salade Mexicaine (haricots rouges, maïs) - Vinaigrette	Endives (brut) - Vinaigrette au miel	Potage de potiron (concentré)
Cordon bleu de dinde FR Beignet de calamars à la romaine	Tortillas de pommes de terre et emmental Bio	Raviolis au bœuf Raviolis aux légumes	Filet de colin d'Alaska MSC - Sauce au thym
Petits pois carottes	Salade verte - Vinaigrette		Riz pilaf
Galettes Bio au beurre	Yaourt sucré ferme du Prouzic	Gouda	Suisse sucré
Compote fraîche pomme Bio poire	Clémentine	Crème dessert à la vanille	Gateau du chef au chocolat

Lundi 16	Mardi 17	Jeudi 19	Vendredi 20
Salade de pommes de terre, maïs et cornichons - Vinaigrette	Coleslaw - Sauce façon remoulade	Salade verte - Vinaigrette	Fusilli Vinaigrette
Paupiette au veau Sauce moutarde Galette de blé, fromage et épinard	Chili sin carne	Le Coodle Coodle au poisson	Poisson blanc meunière
Chou fleur CE2 persillé	Riz pilaf	Jardinière de légumes 7	Carottes au jus
Mimolette	Edam	Crème anglaise	Yaourt Cimelait aromatisé
Mousse au chocolat au lait	Orange	Pudding du Chef	Banane

Lundi 23	Mardi 24	Jeudi 26	Vendredi 27
Perles de pâtes - Vinaigrette	Potage à la tomate	Pâté de campagne issu de porc Médaille de surimi, mayonnaise	Chou rouge râpé Vinaigrette
Emincé de filet de poulet Galette de blé, fromage et épinard	Jambon blanc issu de porc Filet de Poisson pané	Brandade de poisson	Dahl de lentilles corail
Brocolis béchamel	Coquillettes		Riz pilaf 7
Camembert	Emmental râpé	Yaourt à la vanille au lait de la ferme de Cazaubon	Suisse fruité
Compote fraîche pomme à la crème de marrons	Flan nappé caramel	Pomme	Cake du chef au citron

Lundi 30	Mardi 31		
Fusilli Vinaigrette	Betteraves Vinaigrette		
Boulettes au bœuf - sauce Stroganoff Morceaux de colin d'Alaska sauce stroganoff	Rôti de porc issu de porc Omelette nature		
Haricots verts persillés 7	Lentilles au jus		
Gouda	Tomme blanche		
Liégeois chocolat	Banane		