

# Menu Mai 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 4	Mardi 5	Jeudi 7	Vendredi 8
Carottes râpées 13	Taboulé 1	Tomate Mozzarella 7	
Wings de poulet 1 Colin au four sauce citronnée 13-7-5	Saucisse de porc 9 Saucisse Végétale 1	Boulettes de bœuf à la tomate 13-1-12	
Coquillettes 1-7	Choux de Bruxelles CE2 7	Spaghetti 1-7	
Comté	Fromage blanc fermier battu	Gouda 7	
Compote de pomme et banane	Pomme	Tiramisu 10-1-14-7-4-12	

Lundi 11	Mardi 12	Jeudi 14	Vendredi 15
Endives au bleu 7	Salade de concombres frais 13-7-9		
Poulet fermier rôti au thym 1 Boulettes de lentilles vertes 1	Chili sin carné curry 9		
Ecrasé de pommes de terre 7	Riz pilaf 7		
Gouda 7	Brie 7		
Fraises	Banane		

Lundi 18	Mardi 19	Jeudi 21	Vendredi 22
Radis rouge	Coleslaw 13-9-4	Céleri rémoulade frais 2	Macédoine de légumes CE2
Pignons de poulet 1 Colin d'Alaska meunière 1-5	Raviolini frais aux fromages	Saute de porc aux champignons 1 Blanquette végétarienne de haricots blancs 1-7	Paëlla au poisson 3-8-5
Pommes de terre grenailles rôties		Frites de patates douce	
Cantal jeune 7	Petits-suisse BIO et sucre 7	Tomme noire 7	St-Paulin 7
Fraises	Gâteau aux carottes 14-7	Melon	Orange

Lundi 25	Mardi 26	Jeudi 28	Vendredi 29
	Chou rouge en salade 13	Tarte aux poireaux 1-7-4	Carottes râpées 13
	Curry de pois chiches et lait de coco 13	Sauté de veau à l'ancienne 2-1 Pavé de Saumon, sauce à l'aneth 13-7-5	Merlu à la crème citronnée 7-5
	Blé 1-7	Jardinière de légumes 7	Coquillettes 1-7
	Saint-Nectaire	Comté	Yaourt brassé framboise 7
	Compote de pomme et fraise	Banane	Sablés de Retz chocolat 1-7-12