



Commune de Saint-Simon - Cantal

CANTINE SCOLAIRE

Menus du lundi 5 octobre au vendredi 20 novembre 2026

Les produits que nous fabriquons sont susceptibles de contenir un ou plusieurs allergènes de la liste ci-contre



Lundi 5 octobre	Mardi 6 octobre	Jeudi 8 octobre	 Vendredi 9 octobre
<u>Tarte au cantal</u> chipolatas petits pois carottes poire	salade de haricots verts mozzarella rôti de veau <u>purée</u> yaourt aux fruits	<u>velouté de pois blond de la planèze</u> au lait de coco et curry colin sauce aurore Riz bio <u>tarte à la compote</u>	salade de mâche avec croûtons et emmental <u>lasagnes de légumes</u> Fromage - banane
Lundi 12 octobre	Mardi 13 octobre	Jeudi 15 octobre	Vendredi 16 octobre
<u>carottes râpées</u> spaghetti à la carbonara gâteau pépites au chocolat	Salade chou vert et rouge poisson pané <u>frites maison</u> pomme bio	Betteraves et maïs escalope de dinde à la crème semoule bio Cantal - Fruit	salade de lentilles blondes de la planèze rôti de porc haricots verts glace
Vacances de la Toussaint			
Lundi 2 novembre	Mardi 3 novembre	Jeudi 5 novembre	Vendredi 6 novembre
Salade verte ou endives pomme noix fromage <u>spaghetti bolognaise</u> crème dessert	carottes râpées Blanquette de veau riz fromage blanc et confiture	<u>soupe de légumes</u> Colin sauce blanche choux fleur Cantal - Fruit	Mâche et croûtons Poulet de la Bastide rôti coquillettes bio <u>tarte à la compote</u>
Lundi 9 novembre	 Mardi 10 novembre	Jeudi 12 novembre	Vendredi 13 novembre
<u>potage</u> Steak haché petits pois flan caramel	macédoine de légumes <u>parmentier aux lentilles corail</u> yaourt bio et confiture	Betteraves et salade piémontaise Poisson pané Haricots verts Clafoutis aux pêches	sardine au citron sauté de dinde au curry semoule fromage banane bio
Lundi 16 novembre	Mardi 17 novembre	Jeudi 19 novembre	Vendredi 20 novembre
<u>soupe de légumes</u> blanquette de veau riz bio liégeois	mâche et croûtons rôti de porc flageolet compote et gâteau sec	carottes râpées poisson au court bouillon patate à l'eau fruit	<u>salade de lentilles</u> escalope de dinde Brocolis <u>gâteau au yaourt</u>

En rouge: Local

En vert: Bio

Origine des viandes : Boucherie du Cap Blanc et Poulet de Chastaing à St Simon

Porc : Territoire viande (Naucelles) ; Valtitude (15 Aurillac)

Bœuf : Territoire viande (Naucelles)

Poulet : La volaille des crêtes, la Bastide, St Simon

Charcuterie : Fait maison, ex : Saucisson cuit et sec ; Stalavert (Yffiniac)
ex : Jambon blanc ; Saveur d'Antoine (Clermont-Ferrand) ex : Galantine aux olives

Veau : Cheville Gaillarde (Ussel) ; Territoire viande (Valuejols)

Agneau : Cheville Gaillarde (Ussel) ; Territoire viande (Valuejol)

Dinde : Moriceau (Clermont-Ferrand)