



Commune de Saint-Simon - Cantal

CANTINE SCOLAIRE

Menus du 15 juin au 3 juillet 2026

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



| Lundi 15 juin | Mardi 16 juin | Jeudi 18 juin | Vendredi 19 juin |
|---|---|---|--|
| Betteraves et maïs <u>Blanquette de veau</u> Riz <u>Tarte aux pommes</u> | <u>Pizza</u> Escalope de dinde Chou-fleur au jus Fruit | Salade de mâche Poisson pané <u>Frites</u> Glace | <u>Carottes râpées</u> <u>Rôti de porc</u> Brocolis Saint-Nectaire - Liégeois |
| Lundi 22 juin | Mardi 23 juin | Jeudi 25 juin | Vendredi 26 juin |
| Radis au beurre Rôti de veau Flageolets Flan au caramel | Salade de tomates et maïs Cabillaud sauce blanche Coquillettes Fruit | Melon <u>Chipolatas</u> Lentilles <u>Tarte à la compote</u> |  <u>Vendredi 26 juin</u> Salade verte au gruyère et croûtons <u>Lasagnes de légumes</u> Banane |
| Lundi 29 juin | Mardi 30 juin | Jeudi 2 juillet | Vendredi 3 juillet |
| Carottes râpées <u>Sauté de dinde</u> Semoule Yaourt nature | Betteraves et maïs Steak haché Petits pois Cantal - Fruit | <u>Quiche</u> <u>Colin au court- bouillon</u> Haricots verts Fruit | Melon <u>Rôti froid</u> Chips Glace |

BONNES VACANCES D'ÉTÉ !

En rouge: Local

Origine des viandes : Boucherie du Cap Blanc

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

Bœuf : Territoire viande (Naucelles)

Poulet : EARL Rouquet (Quézac)

Charcuterie : Fait maison, ex : Saucisson cuit et sec ; Stalavert

(Yffiniac) ex : Jambon blanc ;

Saveur d'Antoine (Clermont-Ferrand) ex : Galantine aux olives

En vert: Bio

Souigné : fait maison

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

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

Dinde : Moriceau (Clermont-Ferrand)