



Commune de Saint-Simon - Cantal

CANTINE SCOLAIRE

Menus du mardi 1er septembre au 2 octobre 2026

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



Lundi 31 août	Mardi 1er septembre	Jeudi 3 septembre	Vendredi 4 septembre
Pré- Rentrée	Salade verte et croûtons Poisson pané <u>Coquillettes/gratin de courgettes</u> Glace	<u>Betteraves</u> et maïs <u>Hachis</u> <u>parmentier</u> Flan au caramel	Salade de tomate au thon Chipolata Petits pois <u>Yaourt nature</u> et melon
Lundi 7 septembre	Mardi 8 septembre	Jeudi 10 septembre	Vendredi 11 septembre
Salade de mâche <u>Lasagnes</u> <u>de légumes</u> Fromage et <u>banane</u>	<u>Taboulé</u> Rôti de porc Haricots verts <u>Clafoutis aux poires</u>	<u>Carottes râpées</u> <u>Colin au court-bouillon</u> <u>Patates à l'eau</u> Dessert liégeois	Salade de pâtes aux légumes Steak haché Petits pois et carottes Cantal / Raisin
Lundi 14 septembre	Mardi 15 septembre	Jeudi 17 septembre	Vendredi 18 septembre
Galantine de porc <u>Cabillaud sauce blanche</u> <u>Riz</u> Clafoutis aux pêches	Friand au fromage <u>Blanquette de veau</u> <u>Carottes vichy</u> Salade de fruits et gâteau sec	Céleri rémoulade et betteraves Rôti de porc <u>Purée de pommes de terre</u> <u>Yaourt nature</u>	Salade de lentilles Poulet de La Bastide Chou-fleur Cantal et pomme
Lundi 21 septembre	Mardi 22 septembre	Jeudi 24 septembre	Vendredi 25 septembre
<u>Tarte au cantal</u> <u>Couscous</u> <u>aux légumes</u> Dessert liégeois	<u>Carottes râpées</u> Steak haché <u>Frites</u> Glace	Salade de haricots verts Poisson pané <u>Riz</u> et ratatouille Tarte à la compote	Salade thon-pêche Chipolata Lentilles blondes la Planèze Fromage - Raisin
Lundi 28 septembre	Mardi 29 septembre	Jeudi 1er octobre	Vendredi 2 octobre
Concombre au fromage blanc / salade de tomate <u>Spaghettis</u> <u>à la carbonara</u> Compote de pommes	<u>Pizza</u> <u>Colin au court-bouillon</u> Petits pois <u>Fruit de saison</u>	Salade de mâche <u>Sauté de dinde au curry</u> <u>Semoule</u> <u>Gâteau aux pépites de chocolat</u>	Betteraves et mozzarella Rôti de veau Brocolis au jus Mousse au chocolat

En rouge: Local

En vert: Bio

Souligné : fait maison

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

Veau : Cheville Gaillarde (Ussel) ; Territoire viande (Valuejol)
Agneau : Cheville Gaillarde (Ussel) ; Territoire viande (Valuejol)
Dinde : Moriceau (Clermont-Ferrand)