







Commune de Saint-Simon - Cantal



CANTINE SCOLAIRE

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

Menus du 03 octobre au 18 novembre 2022

Lundi 03 octobre	Mardi 04 octobre	Jeudi 06 octobre	Vendredi 07 octobre
<u>Carottes râpées</u> Poisson pané <u>Coquillettes au fromage</u> Flan	<u>Tomates mozzarella</u> Steak haché <u>Chou fleur au jus</u> Fruit	 Friand au fromage Blanquette de veau <u>Carottes vichy</u> Yaourt aux fruits	<u>Salade de lentilles</u> <u>Gratin de pommes de terre et courgettes</u> Banane
Lundi 10 octobre	Mardi 11 octobre	Jeudi 13 octobre	Vendredi 14 octobre
Sardines, salade de mâche Sauté de dinde au curry Semoule Liégeois et fruit	<u>Betteraves, maïs et salade piémontaise</u> Rôti de porc <u>Petits pois</u> tarte aux pommes	<u>Potage</u> <u>Rôti de veau</u> Purée Cantal, Raisin	<u>Quiche</u> Colin au court bouillon <u>Haricots verts</u> Fruit
Lundi 17 octobre	Mardi 18 octobre	Jeudi 20 octobre	Vendredi 21 octobre
<u>Salade paysanne</u> <u>Spaghetti carbonara</u> Gâteau au chocolat	 <u>Carottes râpées</u> <u>Lasagnes de légumes</u> Fromage le Montsalvy Banane	<u>Pizza</u> Rôti de dinde Haricots verts Fruit	Potage <u>Saucisse à la soupe et ses légumes</u> Cantal et Fruit
VACANCES DE LA TOUSSAINT			
Lundi 07 novembre	Mardi 08 novembre	Jeudi 10 novembre	Vendredi 11 novembre
<u>Soupe de légumes</u> Poulet Brocolis Yaourt nature	Jambon, saucisson Poisson pané <u>Riz à la tomate</u> Compote, gâteau sec	<u>Salade de coquillettes et cœur d'artichaud</u> Blanquette de veau <u>Chou fleur au jus</u> Fromage blanc	 14-18
Lundi 14 novembre	Mardi 15 novembre	Jeudi 17 novembre	Vendredi 18 novembre
Tarte au cantal <u>Colin sauce blanche</u> Haricots verts <u>Gâteau au yaourt</u>	Betteraves, maïs Steak haché <u>Frites</u> Flan au caramel	 <u>Soupe de légumes</u> Coquillettes au fromage Banane	Friand au fromage Escalope de dinde à la crème Petits pois, carottes Fruit

En rouge : local

En vert : bio

Souligné : fait maison

Origine des viandes : Boucherie du Cap Blanc

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

Bœuf : Lafeuillade bétail (La Feuille en Vézies)

Poulet : EARL Rouquet (Quézac)

Dinde : Moriceau (Clermont-Ferrand)

Charcuterie : Fait maison, ex : Saucisson cuit et sec ; Stalvert (Yffiniac)

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

Veau : Cheville Gaillarde (Ussel) ; Lafeuillade bétail (Lafeuille en Vézies) ; Territoire viande (Valuejol)

Agneau : Cheville Gaillarde (Ussel) ; Lafeuillade bétail (Lafeuille en Vézies) ; Territoire viande (Valuejol)

ex :