



Commune de Saint-Simon - Cantal



CANTINE SCOLAIRE

Menus du 26 juin au 07 juillet 2023

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

Lundi 26 juin	Mardi 27 juin	Jeudi 29 juin	Vendredi 30 juin
<u>Quiche</u> Colin au court-bouillon Haricots verts Fruit	<u>Tomates et mozzarella</u> <u>Hachis parmentier</u> Liégeois	Melon <u>Escalope de dinde à la crème</u> Riz <u>Clafoutis aux poires</u>	<u>Salade de mâche, croûtons et emmental</u> <u>Rôti de veau</u> Petits pois Glace
Lundi 03 juillet	Mardi 04 juillet	Jeudi 06 juillet	Vendredi 07 juillet
Betterave et maïs <u>Lasagnes de légumes</u> Fromage montsalvy et banane	Haricots verts et tomates Poisson pané <u>Frites</u> Yaourt	<u>Carottes rapées</u> Steak haché <u>Brocolis</u> Mousse au chocolat	Melon <u>Rôti froid</u> Chips <u>Chou à la crème</u>



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 Feuillade en Vézère)

Poulet : EARL Rouquet (Quézac)

Dinde : Moriceau (Clermont-Ferrand)

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

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

olives

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

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