



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 27 novembre 2023 au 12 janvier 2024

Lundi 27 novembre	Mardi 28 novembre	Jeudi 30 novembre	Vendredi 01 décembre
<u>Carottes râpées</u> Blanquette de veau Riz Fromage blanc	<u>Soupe de légumes</u> Steak haché Petits pois Mousse au chocolat	Salade de mâche au gruyère <u>Couscous</u> <u>Clafoutis aux poires</u>	<u>Pizza</u> Rôti de dinde Haricots verts Cantal et <u>fruit</u>
lundi 04 décembre	Mardi 05 décembre	Jeudi 07 décembre	Vendredi 08 décembre
<u>Soupe de légumes</u> <u>Brocolis</u> Pommes noisettes Banane	Galantine <u>Brandade de morue</u> Brie Fruit	<u>Salade de riz</u> Rôti de porc <u>Carottes vichy</u> Compote et gâteau	<u>Betteraves et maïs</u> Escalope de dinde Coquillettes <u>Tarte aux pommes</u>
lundi 11 décembre	Mardi 12 décembre	Jeudi 14 décembre	Vendredi 15 décembre
<u>Potage</u> Chipolatas Lentilles Fruit	Haricots verts en salade Poisson pané <u>Frites</u> Yaourt	<u>Salade de mâche aux croûtons</u> Rôti de veau Petits pois <u>Gâteaux au yaourt et confiture</u>	Soupe de légumes Poulet <u>Brocolis</u> Liégeois
Lundi 18 décembre	Mardi 19 décembre	Jeudi 21 décembre	Vendredi 22 Décembre
<u>Quiche lorraine</u> Colin au court-bouillon Ratatouille Fruit	Soupe de poisson, gruyère et croûtons Sauté de dinde au curry Semoule Yaourt aromatisé	<u>Tarte au cantal et tomate</u> Purée Fruit, goûter de Noël	 REPAS SURPRISE
VACANCES DE NOËL			
Lundi 08 Janvier	Mardi 09 Janvier	Jeudi 11 Janvier	Vendredi 12 Janvier
<u>Salade paysanne</u> <u>Spaghettis bolognaise</u> <u>Flan au chocolat</u>	<u>Salade de betteraves et maïs</u> Poisson pané Riz à la sauce tomate Salade de fruits	<u>Soupe de légumes</u> <u>Gratin de chou fleur</u> Riz Galette des rois avec confiture ou pâte à tartiner	Sardines au citron Poulet Haricots verts 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 Feuillade en Vézic)

Poulet : EARL Rouquet (Quézac)

Dinde : Moriceau (Clermont-Ferrand)

Charcuterie : Fait maison, ex : Saucisson cuit et sec ; Stalavert (Yffiniac) ex : Jambon blanc ;

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

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

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

Saveur