



Commune de Saint-Simon - Cantal



Les repas que nous confectionnons sont susceptibles de contenir un ou plusieurs allergènes de la liste ci-contre :

CANTINE SCOLAIRE

Menus du 15 janvier au 16 février

Lundi 15 janvier	Mardi 16 janvier	Jeudi 18 janvier	Vendredi 19 janvier
Salade verte à l'emmental Blanquette de veau Semoule Brie et fruit	<u>Carottes râpées</u> Steak haché Petits pois Yaourt	Soupe de poisson au gruyère et aux croûtons Rôti de porc Haricots verts <u>Tarte aux pommes</u>	Macédoine de légumes <u>Colin sauce aurore</u> Coquillettes au beurre Flan au caramel
lundi 22 janvier	Mardi 23 janvier	Jeudi 25 janvier 	Vendredi 26 janvier
Salade de betteraves et maïs Chipolatas Lentilles Fromage blanc	Soupe de légumes Rôti de dinde Chou-fleur au jus Fruit	<u>Salade de coquillettes</u> <u>Carottes à la crème</u> <u>Gâteau</u> et confiture	<u>Salade de haricots verts</u> <u>Brandade de morue ou purée de pommes de terre</u> Flan au caramel
lundi 29 janvier	Mardi 30 janvier	Jeudi 1er février	Vendredi 2 février
Potage Escalope de dinde à la crème et aux champignons Haricots verts Fruit	Salade de mâche Poisson pané <u>Frites</u> Yaourt aromatisé	<u>Carottes râpées</u> Rôti de veau Petits pois Cantal-Tarte à la compote	<u>Soupe de légumes</u> Steak haché Brocolis au jus Clémentine
Lundi 5 février	Mardi 6 février 	Jeudi 8 février	Vendredi 9 février
Friand au fromage Colin au court-bouillon Haricots verts Poire	Céleri rémoulade et betteraves <u>Lasagnes aux légumes</u> Dessert liégeois	<u>Potage</u> Rôti de dinde <u>Gratin de courgettes</u> Banane	Macédoine de légumes Chipolatas Purée Crème dessert
Lundi 12 février	Mardi 13 février	Jeudi 15 février	Vendredi 16 février
Salade paysanne <u>Spaghettis à la bolognaise</u> Flan au caramel	Soupe de poisson, gruyère et croûtons Rôti de porc Chou-fleur au jus <u>Gâteau au yaourt</u> et confiture	<u>Carottes râpées</u> <u>Blanquette de veau</u> Riz Fromage blanc	Sardines au citron Poulet rôti Petits pois Salade de fruits

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 ;

Saveur 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)