



Commune de Saint-Simon - Cantal

CANTINE SCOLAIRE

Menus du 30 septembre au 15 novembre 2024

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



| Lundi 30 septembre | Mardi 1 octobre | Jeudi 3 octobre | Vendredi 4 octobre |
|---|---|--|---|
| Salade de tomates au thon Rôti de porc Petits pois Dessert liégeois | Mâche Sauté de dinde au curry Semoule <u>Clafoutis aux poires</u> | Salade de betteraves et maïs Rôti de veau Chou-fleur au jus Mousse au chocolat | <u>Quiche</u> <u>Colin au court-bouillon</u> Haricots verts Fruit |
| Lundi 7 octobre | Mardi 8 octobre | Jeudi 10 octobre | Vendredi 11 octobre |
| <u>Carottes rapées</u> Chipolatas <u>Lentilles</u> Yaourt nature | Salade avec emmental Blanquette de veau <u>Riz</u> Poire |  Macédoine de légumes et œufs Epinards Pommes noisettes Tarte à la compote | <u>Salade de chou (vert et rouge)</u> Poisson pané Coquillettes Flan au chocolat |
| Lundi 14 octobre | Mardi 15 octobre | Jeudi 17 octobre | Vendredi 18 octobre |
| Sardine au citron Steak haché Flageolets Fruit | Salade de betteraves et maïs Brandade de morue ou purée Flan au caramel | Salade de mâche aux croûtons Rôti de dinde Brocolis Fromage blanc | Tomates à la mozzarella Cassoulet Saucisse et saucisson à l'ail Fruit |
| VACANCES | | TOUSSAINT | |
| Lundi 4 novembre | Mardi 5 novembre | Jeudi 7 novembre | Vendredi 8 novembre |
| <u>Salade paysanne</u> <u>Spaghettis à la bolognaise</u> Yaourt aux fruits | Friand au fromage <u>Colin au court-bouillon</u> Haricots verts <u>Gâteau avec confiture</u> |  <u>Salade de lentilles</u> <u>Aligot</u> Banane | Potage Poulet rôti Chou-fleur au jus Dessert liégeois |
| Lundi 11 novembre | Mardi 12 novembre | Jeudi 14 novembre | Vendredi 15 novembre |
| <u>Armistice 1914-1918</u> | Salade de mâche Poisson pané <u>Frites</u> Mousse au chocolat | <u>Soupe de légumes</u> Rôti de porc Petits pois Fruit | Salade de betteraves et maïs Steak haché Coquillettes <u>Tarte à la compote</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 Vézé)

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) ; Lafeuillade bétail (Lafeuillade en Vézé) ; Territoire viande (Valuejol)

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

Dinde : Moriceau (Clermont-Ferrand)