



Commune de Saint-Simon - Cantal

CANTINE SCOLAIRE

Menus du lundi 2 février au vendredi 20 mars 2026

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



Lundi 02 février	Mardi 03 février	Jeudi 05 février	Vendredi 06 février
Betteraves et maïs <u>Spaghettis à la carbonara</u> Fromage blanc	<u>Soupe de légumes</u> Rôti de dinde Brocolis au jus Mousse au chocolat	Salade de haricots verts Colin au court bouillon, sauce blanche Riz <u>Gâteau à l'ananas</u>	Salade de mâche <u>Blanquette de veau</u> Semoule Fromage et fruit
VACANCES D'HIVER			
Lundi 23 février	Mardi 24 février	Jeudi 26 février	Vendredi 27 février
Salade paysanne <u>Spaghettis à la bolognaise</u> Yaourt nature	<u>Carottes râpées</u> Chipolatas Lentilles <u>Tarte à la compote</u>	Potage Poisson pâné Petits pois Fromage et Fruit	Sardine au citron Escalope de dinde <u>Chou-fleur au jus</u> Dessert liégeois
Lundi 02 mars	Mardi 03 mars	Jeudi 05 mars	Vendredi 06 mars
<u>Soupe de légumes</u> Steak hâché Flageolets <u>Gâteau au yaourt et confiture</u>	<u>Quiche</u> Cabillaud au court-bouillon Haricots verts Fromage / Fruit	Céleri rémoulade <u>Blanquette de veau</u> Riz Crème dessert	<u>Tarte au cantal et tomates</u> <u>Purée</u> Banane
Lundi 09 mars	Mardi 10 mars	Jeudi 12 mars	Vendredi 13 mars
Salade de mâche, croûtons Colin sauce aurore Coquillettes <u>Flan au caramel</u>	Potage Poulet Brocolis au jus Fruit	Salade de haricots verts <u>Couscous à la dinde et</u> merguez <u>Compote</u> et biscuit	Betteraves et maïs Rôti de porc Haricots cocos Fromage / Fruit
Lundi 16 mars	Mardi 17 mars	Jeudi 19 mars	Vendredi 20 mars
<u>Soupe de légumes</u> <u>Gratin de chou-fleur</u> Riz Fruit	<u>Salade verte, emmental</u> Chipolatas Lentilles <u>Tarte aux pommes</u>	Macédoine de légumes Poisson pâné <u>Frites</u> Yaourt nature	<u>Taboulet</u> Steak hâché Petits pois Fromage et fruit

En rouge : local

En vert : bio

souligné : fait maison

Origine des viandes : Boucherie du Cap Blanc

Porc : Territoire viande (Naucelles) ; Valtitude (15 Aurillac)
Bœuf : Territoire viande (Naucelles)
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) ; Territoire viande (Valuejol)
Agneau : Cheville Gaillarde (Ussel) ; Territoire viande (Valuejol)
Dinde : Moriceau (Clermont-Ferrand)