



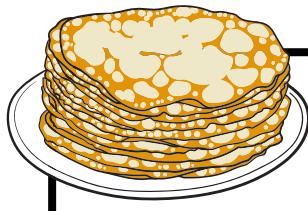
# Cantine Scolaire Chaudfonds sur Layon

Janvier - Mars 2026

Bonne année 2026 !

Nous vous la souhaitons joyeuse et gourmande 😊

En octobre dernier, Lucie et Aline, du bureau de l'ACSC, Sylvie, notre aide-cuisinière et Bénédicte et Sylvie, animatrices du temps méridien, ont suivi la formation **"CUISINER POUR NOURRIR AU QUOTIDIEN"** dispensée par le Mouvement des Cuisines Nourrières, dans les locaux de C'est Bio l'Anjou à Rochefort sur Loire. C'est cette même formation, suivie par Myriam et 3 parents bénévoles en 2020, qui avait donné lieu à la rédaction de notre Projet Alimentaire de Référence. Cette nouvelle édition était l'occasion de continuer à former les acteurs califontains à l'approche de la cuisine nourricière et alternative. Le fil rouge : ***faire à manger autrement pour une cuisine de qualité accessible à tous.*** Les 5 participantes califontaines sont revenues enchantées et avec plein d'informations et d'idées pour continuer à bien nourrir nos enfants.



## Appel à bénévoles

Nous cherchons **3 volontaires** pour confectionner les crêpes, à la cantine, **le mardi 10 février au matin**. Et également, nous cherchons **4 à 6 appareils "crêpes party"** pour ce même jour. Vous pouvez vous proposer par mail : acsc@mailo.com. **Merci d'avance !**

La cantine scolaire de Chaudfonds-sur-Layon est gérée par une association composée des parents d'élèves. Les inscriptions à la cantine et à la périscolaire se font en ligne via le portail famille (pour vous inscrire, contactez la mairie). En cas de problème concernant la réservation des repas, contactez Simon au 06 07 08 41 04.

Pour contacter l'association : [acsc@mailo.com](mailto:acsc@mailo.com)  
(attention, cette boîte mail n'est pas consultée quotidiennement)

\* Produits issus de l'agriculture biologique, fait à la cantine, menu végétarien

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<u>Carottes râpées</u> <u>Émincé de poulet</u> Frites <u>fromage blanc*</u>	<u>Potage choux fleur</u> <u>Langue de bœuf</u> <u>sauce piquante</u> Riz* fruit*	<u>Céleri rémoulade*</u> <u>Gratin de poisson</u> <u>et pommes de terre*</u> Galette *	<u>Salade haricots rouges</u> <u>sauté de porc*</u> <u>purée de courge*</u> yaourt*
<b>Macédoine</b> <u>Tartiflette*</u> <u>Salade*</u> Yaourt*	<u>Betteraves rouges*</u> <u>Blanquette de dinde</u> <u>semoule*</u> Fromage* fruit*	<u>Soupe à la tomate</u> <u>Hachis Parmentier de</u> <u>légumes*</u> fruit*	<u>Salade de riz*</u> <u>au fromage*</u> Poisson Brocolis gâteau anniversaires
<u>Potage de courge*</u> <u>Couscous*</u> <u>de légumes*</u> <u>crème*</u>	<u>Salade composée*</u> (sarrasin carotte gruy.) <u>Quiche lorraine</u> Salade verte* fruit*	<u>Carottes râpées*</u> <u>bœuf mijoté</u> fromage* fruit*	<u>Salade de pâtes*</u> <u>au fromage*</u> <u>Omelette haricots vert*</u> yaourt* et gâteau sec
<u>Potage de légumes*</u> <u>Rougail saucisse*</u> Riz* Fromage* Compote*	<u>salade de choux*</u> <u>Pâtes* à la</u> <u>sauce forestière</u> yaourt*	<u>Céleri rémoulade*</u> Boudin noir Purée* Flamby	<u>Salade</u> <u>de pommes de terre*</u> <u>œufs* florentine</u> <u>Fromage blanc*</u>
2 AU 6 FEV	26 AU 30 JAN	19 AU 23 JANV	12 AU 16 JANV

### Fournisseurs locaux :

La Cabanapain - St Aubin de Luigné / Aux Délices du Pain - Chalonnes-sur-Loire / EARL Pommes des prés - La Pommeraye / GAE C Billard - Chaudron-en-Mauges / Vivien d'Anjou - Soudan (44) / Boucherie-Charcuterie Gasté - Rochefort-sur-Loire / Biocoop - Chalonnes-sur-Loire / Le Colis Fontain - Chaudfonds-sur-Layon

\* Produits issus de l'agriculture biologique, fait à la cantine menu végétarien

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<u>Lentilles vinaigrette*</u> <u>Gratin de poisson aux légumes*</u> fromage blanc*	<u>Velouté de chou fleur*</u> <u>Risotto* petit pois</u> <u>Salade verte*</u> <u>Crêpes + anniversaire</u>	<u>Oeuf* Fayonnaise</u> <u>Quiche aux poireaux*</u> fruit*	<u>Toast de chèvre chaud</u> <u>Steak haché</u> Haricots verts* fruit*
<b>BONNES VACANCES</b>			
<u>Macédoine risotto* champignons crème</u>	<u>Carottes râpées*</u> Saucisse* Frites Fromage* fruit*	<u>Potage de légumes*</u> <u>cassoulet</u> Salade* Fromage* fruit*	<u>Betteraves rouges*</u> <u>Quiche aux poireaux*</u> Salade* <u>Fromage blanc*</u>
<u>Potage*</u> <u>Rôti de porc*</u> <u>Purée patate douce*</u> Fromage* Compote *	<u>Salade de chou blanc*/maïs</u> <u>Lasagnes de légumes</u> <u>fromage blanc*</u>	<u>Rillettes de porc*</u> <u>poêlé de légumes*</u> <u>Semoule épicé*</u> Fromage* fruit*	<u>céleri rémoulade*</u> <u>Paëlla* de poisson</u> Yaourt *
<u>9 AU 13 MARS</u>	<u>Sardine</u> <u>Omelette*</u> haricots verts* Yaourt*	<u>Soupe</u> <u>Pot au feu</u> <u>Légumes</u> Fromage* fruit*	<u>Salade de riz*</u> Poisson pané Brocolis <u>Gâteau au yaourt*</u> anniversaire
<u>16 AU 20 MARS</u>			<u>Carottes râpées/*</u> <u>lentilles*</u> <u>Croziflette*</u> <u>Salade verte*</u> fruit*

**Allergènes :** graines de sésame, gluten, arachides, moutarde, sulfites, œuf, lactose, céleri, poissons, soja, crustacés, mollusques, fruits à coques, lupins



# La Fameuse Fayonnaise



Pour obtenir une sauce  
émulsionnée stable et  
goûteuse sans  
utilisation d'œufs

## INGRÉDIENTS

- Haricots blancs cuits 375 g
- Echalotes 75 g
- Moutarde 75 g
- Huile 220 gr
- Vinaigre 4.5 cl
- Sel poivre

## PRÉPARATION

Mixer échalotes finement, ajouter moutarde, vinaigre et légumes secs cuits.

Ajouter l'huile et rectifier l'assaisonnement.

Ajouter persil ou basilic haché selon recette.

Servir avec des crudités, des œufs dur,...