



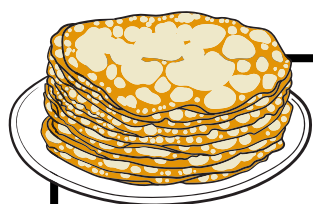
Cantine Scolaire Chaufefonds sur Layon

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 Nourricières, 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 Chaudefonds-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
(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
12 AU 16 JANV	<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*
19 AU 23 JANV	Macédoine <u>Tartiflette*</u> <u>Salade*</u> Yaourt*	<u>Betteraves rouges*</u> <u>Blanquette de dinde</u> semoule* Fromage* fruit*	<u>Soupe à la tomate</u> Hachis Parmentier de légumes* fruit*	<u>Salade de riz*</u> <u>au fromage*</u> Poisson Brocolis gâteau anniversaires
26 AU 30 JAN	<u>Potage de courge*</u> <u>Couscous*</u> <u>de légumes*</u> crème*	<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
2 AU 6 FEV	<u>Potage de légumes*</u> <u>Rougail saucisse*</u> Riz* Fromage* Compote*	<u>salade de choux*</u> Pâtes* à la sauce forestière yaourt*	<u>Céleri rémoulade*</u> Boudin noir <u>Purée*</u> Flamby	<u>Salade</u> <u>de pommes de terre*</u> <u>œufs* florentine</u> Fromage blanc*

Fournisseurs locaux :

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

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

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
9 AU 13 FEV	<u>Lentilles vinaigrette*</u> <u>Gratin de poisson</u> <u>aux légumes*</u> fromage blanc*	<u>Velouté de chou</u> <u>fleur*</u> <u>Risotto*petit pois</u> <u>Salade verte*</u> <u>Crêpes + anniversaire</u>	<u>Oeuf* Fayonnaise</u> <u>Quiche aux</u> <u>poireaux*</u> fruit*	<u>Toast</u> <u>de chèvre chaud</u> <u>Steak haché</u> Haricots verts* fruit*
BONNES VACANCES				
2 AU 6 MARS	Macédoine <u>risotto* champignons</u> <u>crème</u>	<u>Carottes râpées*</u> Sauce* Frites Fromage* fruit*	<u>Potage de légumes*</u> <u>cassoulet</u> <u>Salade*</u> Fromage* fruit*	<u>Betteraves rouges*</u> <u>Quiche aux poireaux*</u> <u>Salade *</u> <u>Fromage blanc*</u>
9 AU 13 MARS	<u>Potage*</u> <u>Rôti de porc*</u> <u>Purée patate douce*</u> Fromage* Compote *	<u>Salade de chou</u> <u>blanc*/maïs</u> <u>Lasagnes de légumes</u> <u>fromage blanc*</u>	Rillettes de porc* <u>poêlé de légumes*</u> <u>Semoule épicé*</u> Fromage* fruit*	<u>céleri rémoulade*</u> <u>Paëlla* de poisson</u> Yaourt *
16 AU 20 MARS	Sardinade <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> <u>anniversaire</u>	<u>Carottes râpées/*</u> <u>lentilles*</u> <u>Croziflette*</u> <u>Salade verte *</u> fruit*

Allergènes : graines de sésame, gluten, arachides, moutarde, sulfites, oeuf, 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 oeufs dur,...