



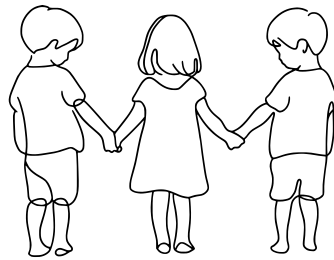
Cantine Scolaire Chaufefonds sur Layon

Mars - Mai 2026

La cantine scolaire de Chaudefonds-sur-Layon est gérée par une association composée des parents d'élèves.

Les inscriptions des enfants à la cantine et à la périscolaire se font en ligne via le portail famille (pour vous inscrire sur le portail, contactez la mairie).

En cas de problème concernant la réservation des repas, contactez Simon au 06 07 08 41 04.



Réservation des repas	Jusqu'au jeudi de la semaine précédente, avant 9h
Annulation des repas	
Annulation enfant malade	Le matin même jusqu'à 8h. (non facturé)
Inutile de contacter la cantine par mail ou téléphone, la saisie sur le portail suffit.	

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

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
4 au 08 Mai	<u>Toasts de chèvre</u> <u>Omelette*</u> Haricots verts * <u>Crème</u>	<u>Céleri rémoulade*</u> <u>Gratin de poisson</u> Pommes de terre* Fruit*	<u>Salade arlequine*</u> <u>Tarte aux oignons*</u> <u>Salade*</u> fromage* fruit*	<u>férié</u>
11 au 15 Mai	<u>Carottes râpées*</u> <u>Rougail saucisse*</u> riz* <u>Crème chocolat</u>	<u>Betteraves rouges*</u> <u>Pizza</u> Fruit*	<u>férié</u>	<u>pont</u>
18 au 22 Mai	<u>Oeufs mayonnaise*</u> <u>Gratin</u> <u>dauphinois*</u> Fruit*	Macédoine Poisson pané Haricot verts* Compote*	<u>Sardinade</u> <u>Crumble de légumes*</u> <u>Crème vanille</u>	<u>Radis*/ beurre</u> <u>Cuisse de poulet</u> <u>Haricots blanc*</u> Ananas au jus
25 au 29 Mai	<u>férié</u>	<u>Concombre*</u> <u>Risotto* aux Champignons</u> <u>Gâteau* aux noix</u>	<u>Salade de semoule*</u> <u>Quiche au thon</u> <u>Salade*</u> Compote*	<u>Salade de haricots rouges*</u> <u>Lasagnes de légumes*</u> Yaourt*

Allergènes : 1-gluten, 2-poissons, 3-oeuf, 4-moutarde, 5-lactose, 6-graines de sésame, 7-arachides,8-deleri, 9-fruits à coque, 10-lupins, 11-soja, 12-sulfites, 13-crustacés, 14-mollusques



Le gateau aux noix

INGRÉDIENTS

pour 8 parts



- 250 gr de noix
- 125 gr de beurre mou
- 250gr de sucre
- 180 gr de farine
- 1 sachet de levure
- 15 cl de lait
- 4 œufs

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 180 °
2. Mixer finement les noix, ajouter le beurre, le sucre, mixer
3. Ajouter le lait, les œufs, mixer encore
4. Dans une jatte mélanger la farine avec la levure, verser le contenu du mixeur, mélanger
5. Mettre dans un moule à cake
6. Enfourner 30 min (vérifier la cuisson)
7. Démouler et déguster