Cantine Scolaire Chaudefonds sur Layon

Novembre - Décembre 2025

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.

Si vous ne l'avez pas encore fait, merci de régler votre cotisation 2025-2026 via Hello Asso.

Le saviez-vous ?

La peau des pommes est une source incroyable de bienfaits pour notre santé. Elle est très riche en antioxydants et en fibres insolubles. Ces fibres contribuent à une meilleure digestion, à la régulation de la glycémie et à la réduction du risque de maladies cardiaques. A la cantine, les pommes sont toujours issues de l'agriculture biologique, et donc cultivées dans produits chimique de synthèse. C'est pourquoi, nous encourageons vos enfants à manger les pommes avec leur peau !

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

* Produits issus de l'agriculture biologique - préparé à la cantine - **menu végétarien**

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
10 AU 14 NOV	Céleri rémoulade* Saucisse* haricots blanc* Yaourt*	férié	Carottes*râpées Quiche poireau lardons Salade* fruit*	**Potage potimarron*** **Couscous*** **fromage*** **Gâteau anniversaires**
17 AU 21 NOV	**Salade de lentilles*** **Gratin de courge*/** **pommes de terre*** **fromage*** **fruit***	Velouté de choux fleur Parmentier de poisson* Flamby	**Toast de chèvre chaud** **Semoule épicée*** **Carottes*/p. de terre** **fruit***	Betteraves rouges* Rougail saucisse* riz* Yaourt*
24 AU 28 nov	Carottes râpées*/ fromage Cuisse de poulet Frites fruit*	**Salade de choux blanc*** **tarte à l'oignon*** **Yaourt***	Salade de riz Poireaux* au jambon fruit*	**Potage pois cassés/** **Carottes*** **Tartiflette*** **Salade*** **fromage blanc***
1 AU 5 DEC	Salade composée* Hachis parmentier de patates douce* fromage blanc*	**Potage de courge*** **Quiche aux poireaux** **salade*** **fromage*** **fruit***	**Champignons à la grecque** **Oeufs*florentine** **fruit***	Salade* maïs / fromage* Filet de poisson Purée de lentille corail* Gâteau aux pommes*

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

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
8 AU 12 DEC	**Potage choux fleurs** **Pâtes* à la** **tomate /fromage** **crumble aux fruits*** **anniversaire**	Carottes râpées/ gratin de poisson fromage* fruit*	**oeufs* mayonnaise** **gratin de patates douce** **sarrasin*** **Clémentines***	rillettes locales* poêlée de légumes* riz épicé* fromage blanc*
15 AU 19 déc	**salade de riz*** **Omelette*** **haricots verts*** **fromage blanc***	betteraves rouges* Parmentier* de boudin noir Salade* Crème *	**Velouté de pois chiche** **carottes*** **Risotto*/champignons** **Fromage*** **fruit***	Terrine de porc* boulettes de bœuf Pommes noisettes bûche glacée
	BONNES VACANCES			
5 AU 9 JAN	soupe à la tomate Poisson pané haricots blanc* fruit*	Salade multicolore* quiche lorraine salade* ananas au jus	**champignons à la crème** **crumble de légumes** **Fromage*** **fruit***	Betteraves rouges* sauté de porc* purée de courge* Fromage blanc*

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

Cake au chèvre et tomates séchées

INGRÉDIENTS

pour 8 personnes

- 3 œufs
- 220 gr de pois chiche cuits
- 1 bûchette de chèvre
- 50 gr de tomates séchées
- 250 gr de courgettes rapées ou autre légume de saison (optionnel)
- 30 gr de fécule de maïs
- 1 sachet de levure
- sel et poivre

PRÉPARATION

Étape 1. Mixer ensemble les œufs, les pois chiches, la fécule de maïs, la levure, le sel et le poivre. Ajouter un peu de jus de cuisson de pois chiche si besoin pour délier.
Étape 2. Ajouter les tomates séchées, les courgettes et le chèvre en morceau.
Étape 3. Répartir le mélange dans un moule à cake.
Étape 4. Cuire au four à 160° pendant 40 minutes .