



Cantine Scolaire Chaufefonds sur Layon

Juin - Septembre 2026

La cantine scolaire de Chauffefonds-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.

Les repas sont facturés par la mairie et les tarifs sont votés chaque année en conseil municipal sur la base d'une proposition de l'Assemblée Générale de l'ACSC.

En cette rentrée nous vous rappelons de penser à fournir une serviette à vos enfants, dans une pochette dédiée. Pour les plus petits il est souhaitable que la serviette soit munie d'un tour de cou ou bouton pression!



Comme l'année dernière, les repas sont préparés par Myriam OUVARD, assistée de Sylvie BREGEON. Cette rentrée, Myriam vient de passer le cap des 20 ans comme salariée de l'association ! Merci et bravo à elle pour toutes ces années d'engagement pour nourrir nos enfants. Nous saluons aussi sa capacité d'adaptation pour travailler avec les bureaux successifs de l'association.

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

	LUNDI		mardi		JEUDI		VENDREDI	
1 au 4 sept			<u>radis beurre*</u>		<u>tomates*vinaigrette</u>	4	<u>taboulé*</u>	4
			<u>cuisse de poulet</u>		<u>poisson</u>	2	<u>oeufs*florentine</u>	3-5
			<u>frites</u>		<u>purée lentille corail*</u>		<u>Yaourt*</u>	5
			<u>fruit*</u>		<u>fruit*</u>			
77 u 11 sept	<u>Salade de lentilles</u>	1	<u>Carottes râpées*</u>	1	<u>Salade de pâtes et tomates*</u>	4	<u>Salade verte*</u>	4
	<u>Filet de poisson</u>	2	<u>saucisses</u>		<u>Poêlée de courgettes, pois</u>	3 5	<u>/ tomates*/fêta</u>	5
	<u>Poêlée de légumes*</u>		<u>haricots blancs</u>		<u>Chiche et pommes de terre</u>	5	<u>Paëlla* poulet</u>	
	<u>yaourt*</u>	5	<u>Glace</u>	5	<u>fromage*</u>		<u>fromage blanc*</u>	5
14 au 18 sept	<u>Salade de riz*</u>	4	<u>Concombre*</u>	5	<u>Tomates vinaigrette*</u>	4	<u>cake courgette tomates</u>	3-5
	<u>émincé de dinde</u>		<u>Lasagnes de légumes</u>	1	<u>Hachis de pomme de terre</u>		<u>et chèvre</u>	
	<u>salsifis</u>		<u>Aux haricots rouges*</u>		<u>aux lentilles*</u>		<u>sauté de bœuf*</u>	
	<u>fromage blanc*</u>	5	<u>fruit*</u>		<u>Crème *</u>		<u>aux champignons riz*</u>	
21 au 25 sept	<u>choux chinois*/</u>	4	<u>tomates*vinaigrette</u>	4	<u>salade verte*</u>	4	<u>piémontaise*</u>	4 3
	<u>gruyère</u>	5	<u>couscous de légumes*</u>	1	<u>chèvre chaud</u>	5	<u>poisson panée</u>	1 2
	<u>risotto de dinde</u>	5	<u>fromage*</u>	5	<u>hachis parmentier *</u>		<u>ratatouille*</u>	
	<u>Gâteau anniversaire</u>	3 5	<u>Crumble *</u>	1	<u>légumes*</u>		<u>Yaourt*</u>	5
					<u>fruit*</u>			

Fournisseurs locaux :

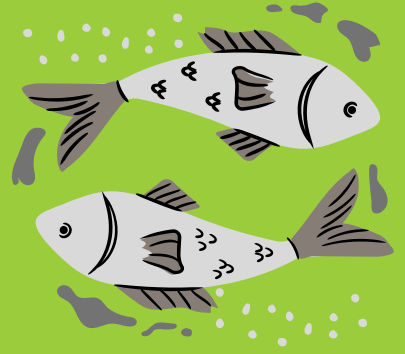
La Cabanapain - St Aubin de Luigné / Aux Délices du Pain - Chalonnes-sur-Loire / EARL Pommes des prés - La Pommeraye / GAEC Billard - Chaudron-en-Mauges / Vivien d'Anjou - Soudan (44) / Boucherie-Charcuterie Gasté - Rochefort-sur-Loire / Biocoop - Chalonnes-sur-Loire / Le Colis Fontain - Chaudfondos-sur-Layon

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI	
28 au 2 oct.	macédoine	4			
	<u>Quiche /aux légumes*</u>	3 5	Tomates*vinaigrette	4	salade de riz*
	<u>salade verte*</u>	4	sauce* Frites		poisson
	<u>yaourt*</u>	5	Crème *chocolat	5	jardinière de légumes*
					Ananas au jus
5 au 09 oct.	<u>champignons à crème</u>	5	<u>céleri rémoulade</u>	4 5	<u>Salade de pâtes*</u>
	<u>Saucisse fumée</u>		<u>Semoule* épicé</u>	1	<u>Omelette</u>
	<u>Brocoli*</u>		<u>Purée de lentille corail*</u>		<u>ratatouille*</u>
	<u>Fromage *</u>	5	<u>fromage*</u>	5	<u>fromage blanc*</u>
	<u>fruit*</u>		<u>fruit*</u>		
12 au 16 oct.	<u>carottes rapées*</u>	5	<u>Salade de lentilles*</u>	4	
	<u>tarte à</u>		<u>Hachis de parmentier</u>		REPAS JAUNE
	<u>l'oignon*</u>		<u>de courge*</u>		
		1	Gâteau anniversaire	5	
	<u>fromage blanc*</u>	5	<u>fruit*</u>		<u>vacances</u>
2 au 6 nov	<u>salade de chèvre*</u>	5	<u>Salade carotte sarrasin*</u>	4	<u>salade arlequine*</u>
	<u>chaud</u>		<u>gratin de</u>		<u>sauté de porc*</u>
	<u>Couscous de</u>	1	<u>poisson</u>		<u>haricots beurre</u>
	<u>légumes*</u>		<u>pomme de terre*</u>		<u>fromage*</u>
	<u>crème chocolat</u>	5	<u>fruit*</u>		Yaourt*

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

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

Rillettes de poisson



INGRÉDIENTS

- Haricots blancs cuits 200 g
- Poisson à l'huile (ou autre poisson gras)
- 200 g Yaourt 70 gr ajuster
- Echalotes 40 g
- Jus de citron 3 à 5 cl

Objectif : Obtenir facilement une rilette de poisson goûteuse et facile à tartiner, composée pour moitié d'une purée de légumineuse indétectable sur le plan gustatif, donc économique et intéressante sur le plan nutritionnel.

PRÉPARATION

1. Mixer finement pois chiche, citron, échalotes.
2. Ecraser la chair des sardines et mélanger avec l'appareil.
3. Ajouter au besoin un peu de crème, yaourt ou fromage blanc pour détendre et de l'huile si besoin.