



Cantine Scolaire Chaufefonds sur Layon

Septembre - Octobre 2025

La cantine scolaire de Chauffefonds-sur-Layon est gérée par une association composée des parents d'élèves. Une cotisation annuelle de 10€ par famille vous sera demandée courant septembre (paiement via Hello Asso, le lien vous sera adressé par mail). **L'assemblée générale annuelle de l'association se tiendra lors de la réunion de rentrée de l'école le lundi 8 septembre à 18h30 à l'école.** A cette occasion, nous serons ravis d'accueillir de nouveaux parents au sein du bureau !

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
1 au 5 sept	choux fleur vinaigrette <u>pâtes*sauce végété*</u> et gruyère râpé compote*	<u>tomates*vinaigrette</u> poisson <u>purée lentille corail*</u> fruit*	<u>radis beurre*</u> <u>cuisse de poulet</u> frites fruit*	<u>salade de pdt*</u> <u>omelette* au</u> <u>fromage salade*</u> Yaourt*
8 au 12 sept	<u>taboulé*</u> filet de poisson <u>poêlée de légumes*</u> yaourt*	<u>salade de courgettes*</u> Parmentier* de boudin noir glace	<u>salade de pâtes* /tomates</u> <u>Œufs* florentine</u> <u>fromage*</u> fruit*	<u>salade verte*</u> <u>/ tomates*/fêta</u> Paëlla* poulet fromage blanc*
15 au 19 sept	<u>salade de riz*</u> filet de poulet salsifis fromage blanc*	<u>concombre*</u> <u>lasagnes de légumes</u> <u>haricot rouge*</u> fruit*	<u>tomates vinaigrette*</u> <u>hachis de pomme de terre</u> <u>aux lentilles*</u> mousse au chocolat	<u>cake courgette tomates</u> et chèvre <u>sauté de bœuf*</u> aux champignons riz* compote*
22 au 26 sept	<u>choux chinois*/</u> gruyère <u>risotto de dinde</u> <u>gâteau d'anniversaire</u>	<u>tomates*vinaigrette</u> <u>couscous de légumes*</u> fromage* crumble *	<u>salade verte*</u> <u>chèvre chaud</u> <u>hachis parmentier *</u> <u>légumes*</u> fruit*	<u>piémontaise*</u> poisson pané <u>poêlée de courgettes*</u> Yaourt*

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
29 au 3 oct. macédoine <u>quiche /aux légumes*</u> <u>salade verte*</u> yaourt*	mousse de sardine <u>pâtes* Carbonara</u> fruit*	<u>tomates*vinaigrette</u> sauce* Frites <u>crème *chocolat</u>	<u>salade de riz*</u> poisson <u>jardinière de légumes*</u> ananas au jus
6 au 10 oct. <u>champignons à crème</u> <u>sauce fumé</u> <u>brocoli</u> <u>fromage *</u> fruit*	<u>salade choux * fromage</u> <u>chili con carné</u> <u>Riz*</u> <u>compote*</u>	<u>céleri rémoulade*</u> <u>semoule* épicée</u> <u>purée de lentille corail*</u> fromage* fruit*	<u>salade de pâte*</u> <u>filet de poisson</u> <u>ratatouille*</u> fromage blanc*
Semaine du Goût : on garde la surprise ! Préparez-vous pour une journée rouge & rose le vendredi 13 octobre			
Vacances			
3 au 7 nov <u>salade de chèvre*</u> <u>chaud</u> <u>couscous* de</u> <u>légumes</u> <u>crème chocolat</u>	<u>betteraves rouge*</u> pizza fruit*	<u>salade carotte sarrasin*</u> <u>gratin de poisson</u> <u>aux pommes de terre*</u> fruit*	<u>salade arlequine*</u> <u>sauté de porc*</u> <u>haricots beurre</u> fromage* Yaourt*

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



La crème au chocolat de Myriam

INGRÉDIENTS

pour 8 petits pots



- 1 litre de lait
- 50 gr beurre
- 200 gr chocolat
- 40 gr de farine
- 80 gr de sucre

PRÉPARATION

Etape 1. Sur le feu, mélanger farine et beurre fondu comme pour une béchamel. Ajouter le lait et bien mélanger.

Etape 2. Ajouter le sucre après la cuisson du lait puis mélanger à nouveau.

Etape 3. Ajouter le chocolat cassé en petits morceaux. Laisser chauffer 5 à 10 min. Mélanger en faisant des 8 avec la cuiller en bois. La préparation doit bouillonner et épaissir.

Etape 4. Mettre dans des petits pots et réserver au frais.