



Cantine Scolaire Chaudefonds sur Layon

novembre - décembre 2026



La cantine scolaire de Chaudefonds-sur-Layon est gérée par une association composée des parents d'élèves. En cette rentrée 2026, de nouveaux membres ont rejoint l'association et nous les remercions, ainsi que toutes celles et ceux qui s'investissent pour faire vivre la cantine !

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. Un nouveau tarif a été voté lors l'Assemblée Générale du 7 septembre dernier et va être soumis au Conseil municipal avant la fin de l'année. Les nouveaux tarifs s'appliqueront au 1/01/2027.

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	
9 AU 13 NOV	<u>Céleri rémoulade*</u>	5 <u>salade de pdt*</u>	carottes* <u> râpées</u>	<u>Potage potimarron*</u>	
	<u>Saucisse*</u>	<u>omelette*</u>	3 <u>quiche poireaux* lardons</u>	<u>Couscous*</u>	1
	<u>Haricots blancs*</u>	<u>haricots verts*</u>	<u>salade*</u>	<u>fromage*</u>	5
	<u>yaourt*</u>	5 <u>fruit*</u>	<u>fruit*</u>	<u>Gâteau d'anniversaire</u>	7 3
16 AU 20 NOV	<u>Salade de lentilles*</u>	4 <u>Velouté de chou fleur</u>	<u>toast de chèvre</u>	<u>Betteraves rouges*</u>	4
	<u>gratin de courge*/</u>	<u>Parmentier de</u>	<u>chaud</u>	<u>Parmentier* de</u>	
	<u>pommes de terre*</u>	<u>poisson*</u>	2 <u>semoule épicée*</u>	<u>boudin noir</u>	
	<u>fromage*</u>	5 <u>fromage blanc</u>	5 <u>Carottes*/haricots verts*</u>	<u>Salade*</u>	
23 AU 27 nov	<u>fruit*</u>		<u>fruit*</u>	<u>yaourt*</u>	5
	<u>Carottes râpées*/</u>	4 <u>Salade de chou</u>	<u>Salade de riz*</u>	<u>potage pois cassés/</u>	
	<u>fromage*</u>	5 <u>blanc*/Haricots rouges</u>	<u>poireaux* au</u>	<u>carottes*</u>	
	<u>Cuisse de poulet</u>	<u>tarte à l'oignon*/pdt*</u>	5 3 1 <u>jambon</u>	<u>Tartiflette*</u>	5
30 AU 4 DEC	<u>Frites</u>	<u>fruit*</u>	<u>compote*</u>	<u>Salade*</u>	4
	<u>yaourt*</u>			<u>fromage blanc*</u>	5
	<u>salade composée*</u>	4 <u>potage de courge*</u>	<u>Champignons</u>	<u>Salade* maïs /</u>	4
	<u>hachis parmentier</u>	<u>Quiche aux poireaux*</u>	5 3 1 <u>à la grecque</u>	<u>fromage*/ croustons*</u>	5
	<u>de patate douce*</u>	<u>salade*</u>	4 <u>oeufs*florentine</u>	<u>Filet de poisson</u>	2
	<u>fromage blanc*</u>	5 <u>fromage*</u>	5 <u>fruit*</u>	<u>purée de lentilles corail*</u>	
				<u>Gâteau aux pommes*</u>	3 5

Fournisseurs locaux :

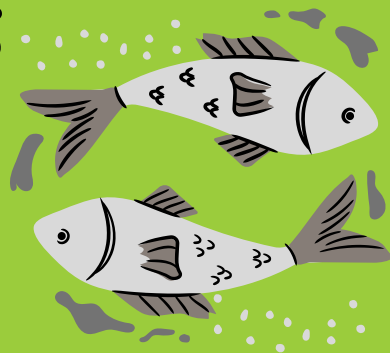
La Cabanapain - St Aubin de Luigné / Aux Délices du Pain - Chalonnes-sur-Loire / EARL Pommes des prés - La Pommeraye / GAEC Billard - Chaudron-en-Mauges / Vivien d'Anjou - Soudan (44) / Boucherie-Charcuterie Gasté - Rochefort-sur-Loire / Biocoop - Chalonnes-sur-Loire / Le Colis Fontain - Chaudefonds-sur-Layon

* Produits issus de l'agriculture biologique - préparé à la cantine - menu végétarien					
	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI	
7 AU 11 DEC	Potage chou fleur	Carottes râpées*	oeufs* mayonnaise	rillettes local*	
	Pâtes* à la	gratin de poisson	gratin de patates douce	poêlée de légumes*	
	tomate /fromage	pommes de terre*	sarrasin*	riz épicé*	
	crumble aux fruits*	fruit*	Clémentine*	fromage blanc*	5
14 AU 18 déc	anniversaire				
	salade de riz*	betteraves rouges*	Velouté de pois chiches	mousse de poisson	2 5
	Omelette*	rougail saucisse*	carottes*	Aiguillettes de canard	
	haricots verts*	riz*	Risotto*/champignons	pommes duchesse	5
4 AU 8 JAN	fromage blanc*	Crème *	Fromage*	bûche glacée	5
			fruit*		
	BONNES VACANCES				
	soupe à la tomate	Salade multicolore*	champignons à la crème	Betteraves rouges*	4
4 AU 8 JAN	Poisson pané	quiche lorraine	crumble de légumes*	sauté de porc*	
	Haricots blancs*	salade*	Fromage*	purée de courge*	
	compote*	fruit*	fruit*	yaourt*	5

* 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

Gratin de poisson et pommes de terre



INGRÉDIENTS (4 pers.)

- 1kg de pommes de terre
- 400g de poisson blanc
- 20cl de crème liquide
- 60g d'emmental
- noix de muscade
- ciboulette
- sel et poivre

Une recette
particulièrement
appréciée des
enfants !

PRÉPARATION

1. Cuire les pommes de terre à l'eau ou à la vapeur et les couper en rondelles
2. Couper le poisson en cubes et le cuire à la vapeur
3. Disposer le poisson dans un plat à gratin
4. Mélanger la crème, la noix de muscade, le sel et le poivre et en verser la moitié sur le poisson
5. Disposer les pommes de terre, les arroser du reste de crème et parsemer de ciboulette et d'emmental
6. Cuire 35 minutes à 180°, puis déguster !