



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. Nous recrutons pour l'année prochaine : si vous voulez en savoir plus avant de vous engager, contactez-nous !

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.

| Tarifs des repas 2026 | |
|-----------------------|---------------------|
| Quotient familial | Tarif pour un repas |
| Inférieur à 1000 | 1 € |
| Entre 1000 et 1200 | 3,50 € |
| Entre 1201 et 1400 | 4,20 € |
| Entre 1401 et 2000 | 4,50 € |
| Supérieur à 2000 | 5 € |

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

| | LUNDI | MARDI | JEUDI | VENDREDI |
|---------------|--|--|--|---|
| 1 au 5 juin | <u>Salade composée*</u> (semoule pt pois fêta*) <u>Œufs* florentine</u> yaourt* | 1,4 <u>Salade verte*/fromage</u> 5 <u>Chili con carne /riz*</u> 3,5 <u>compote*</u> 5 | Radis*/beurre Filet de poisson/ pommes de terre* Fruit * | <u>Piémontaise*</u> <u>Poêlée de légumes*</u> <u>semoule*</u> Fromage blanc* |
| 8 au 12 juin | <u>Sardinade</u> <u>Risotto */</u> champignon Fromage blanc* | 2 <u>Concombre*</u> 5 <u>Poêlée de courgettes*</u> <u>pdt*/lentilles corail*</u> 5 Fromage * Glace | 4-1 <u>Taboulé*</u> <u>Cuisse de poulet</u> Haricot verts* Crème* | 8-4 <u>Céleri rémoulade*</u> 1 <u>Pâtes sauce végété</u> 4 <u>salade*</u> 5 fromage blanc* |
| 15 au 19 JUN | <u>Salade de lentilles*</u> <u>Omelette*</u> <u>Champignons</u> <u>Salade*</u> <u>Compote*</u> | 4 <u>Carottes râpées*</u> 3 Saucisse* Frites 4 fromage blanc* | Radis*/beurre <u>couscous de</u> <u>legumes*</u> <u>Gâteau chocolat*</u> <u>anniversaire</u> | 1-3 <u>Cake feta courgette*</u> 2 <u>Poisson pané</u> <u>Poêlée de légumes*</u> Yaourt* |
| 22 au 26 juin | <u>Haricots verts *</u> <u>Emincés de poulet</u> <u>haricot blanc*</u> <u>Fruit *</u> | 5-4 <u>Concombre*</u> 4 <u>Risotto aux légumes du soleil*</u> Yaourt* | -4 <u>Salade de tomates*</u> 3 <u>Quiche lorraine*</u> 4 <u>salade*</u> 5 <u>Fruit*</u> | 1 <u>Champignons à la grecque</u> <u>Lasagnes de légumes*</u> fromage blanc* |

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 - Chaudfondons-sur-Layon

| | | | | | | | | |
|-------------------|--|---|--|-----------------|--|-----------------|--|-------------|
| 29 juin au 3 juil | <u>Macédoine</u> <u>Rôti de porc</u> Haricots verts* Fruit* Compote* | 4 | <u>Salade arlequine*</u> <u>Ratatouille*</u> <u>semoule*</u> fromage blanc* Compote* | 4 1 5 | <u>Concombre*</u> Kebab <u>salade*</u> Glace | 5 4 5 | Pique-nique école Bonnes vacances ! | |
| 1 au 4 sept | | | <u>Radis*/beurre</u> <u>Cuise de poulet</u> Frites Fruit de saison* | 4 | <u>Tomates* vinaigrette</u> Filet de poisson <u>Purée de lentilles corail*</u> | 4 | <u>Taboulé*</u> Oeufs* florentines Yaourt* | 4 3 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

La salade Arlequine



INGRÉDIENTS

pour 3 à 5 personnes

- 60 à 100g de haricots rouges (type azukis)
- 200 g de quinoa
- 500 gr de légumes coupés en petits cubes, à cuire (poireau et carotte par exemple)
- 300 gr de légumes cru (chou chinois ou concombre par exemple)
- Huile d'olive
- Citron
- Sel, poivre

Cette salade est un "format de plat" : chaque composant (céréales / légumineuses / légumes crus / légumes cuits) peut être remplacé par un autre de votre choix. Faites marcher votre créativité !

PRÉPARATION

1. Faire tremper à l'avance (2h minimum) les haricots rouges puis les faire cuire sans sel dans de l'eau pendant 45 minutes à feu doux, après ébullition.
2. Cuire 200gr de quinoa : chauffer la quinoa à sec puis ajouter deux fois son volume d'eau bouillante (sans sel). Laisser 20 minutes à couvert, à feu doux, sans remuer. Égrainer à la fin quand l'aspect est bombé.
3. Assaisonner à chaud avec de l'huile d'olive et du citron
4. Cuire les 500 gr de légumes en cubes avec une cuiller à soupe d'huile d'olive et une pincée de sel, sur feu moyen avec un couvercle, pendant 10 minutes. Remuer régulièrement.
5. Ajouter les raisins secs. Laisser refroidir.
6. Mélanger les haricots rouges, le quinoa, les légumes cuits et ajouter les légumes crus.
7. Assaisonner avec huile d'olive, vinaigre balsamique et des herbes fraîches au choix.