



Restauration  
Scolaire  
Menus du 02 au 06 septembre 2024



Restauration  
Scolaire  
Menus du 09 au 13 septembre 2024



Lundi

Menu de Rentrée

Mardi

Salade mêlée et féta AOP  
*(Appellation d'Origine Protégée)*  
Sauté de veau à la sauce chasseur  
*(Champignons, échalotes, persil)*  
Chou fleur persillé  
Semoule au lait

Lundi

Sauté de dinde à la zurichoise  
*(Champignons, moutarde, crème)*  
Blé au beurre  
Yaourt au sucre de canne  
Orange

Mardi

Concombre façon "tzatziki"  
*(Concombre, yaourt, coriandre et menthe)*  
Sauté de bœuf au curry  
Carottes persillées  
Fromage blanc aux fruits

Mercredi

Tajine d'agneau safrané  
*(Tomates, oignons, ail, persil, safran)*  
Courgettes persillées  
Yaourt à la vanille  
Pêche



Mercredi  
Menu Végétarien

Salade de betteraves  
Tarte aux 3 fromages  
Laitue en vinaigrette  
Raisin



Jeudi

Menu Végétarien

Omelette  
Riz à la ratatouille  
Comté AOP  
*(Appellation d'Origine Protégée)*  
Prunes

Vendredi

Salade de pâtes HVE au thon  
*(Haute Valeur Environnementale)*  
Colin d'alaska meunière  
Brocolis et pommes de terre  
Fromage blanc aux fruits



Jeudi

Haut de cuisine à la sauce basquaise  
*(Bouillon de volaille, ail, oignons, piperade et concentré de tomates)*  
Boulgour  
Saint nectaire AOP  
*(Appellation d'Origine Protégée)*  
Banane

Vendredi

Asperges mimosa  
*(Euf dur, persil, échalote)*  
Cabillaud à la sauce dieppoise  
*(Champignons, crevettes, moules, safran)*  
Haricots beurre et pommes de terre  
Petits suisses aux fruits



Selon le principe de la liaison chaude, les plats sont préparés en cuisine centrale le matin du jour de consommation. Ces plats sont élaborés à partir de produits bruts. Les menus proposés sont sous réserve de modifications. Ils sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : oeuf, lait, crustacés, mollusques, poissons, arachide, sésame, soja, sulfite et anhydride sulfureux, fruits à coques, gluten, céleri, moutarde et lupin.

Tous les repas sont accompagnés de pain Bio

\* Repas de substitution proposé lors de recette à base de porc

Vous pouvez télécharger ce menu en couleurs sur le site de la Ville: <http://saint-maur.com>

Selon le principe de la liaison chaude, les plats sont préparés en cuisine centrale le matin du jour de consommation. Ces plats sont élaborés à partir de produits bruts. Les menus proposés sont sous réserve de modifications. Ils sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : oeuf, lait, crustacés, mollusques, poissons, arachide, sésame, soja, sulfite et anhydride sulfureux, fruits à coques, gluten, céleri, moutarde et lupin.

Tous les repas sont accompagnés de pain Bio

\* Repas de substitution proposé lors de recette à base de porc

Vous pouvez télécharger ce menu en couleurs sur le site de la Ville: <http://saint-maur.com>