



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)
Bouलगour
Saint nectaire AOP
(Appellation d'Origine Protégée)
Banane

Vendredi

Asperges mimosas
(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>