






Restauration
Scolaire
Menus du 16 au 20 septembre 2024



Lundi

Sauté de veau printanier 
(Carottes, petits pois, champignons)
Semoule 
Emmental 
Pomme

Mardi




Goulash de bœuf 
(oignons, champignons, crème paprika)
Haricots verts 
Fromage blanc nature au sucre 
Moelleux nature

Mercredi

Carottes râpées et féta AOP 
(Appellation d'Origine Protégée)
Sauté de dinde au piment d'Espelette 
Petits pois 
Yaourt à boire à l'abricot





Jeudi
Menu Végétarien 

Bouchées de blé tomate et chèvre
Carottes "Vichy" 
(Carottes rondelles, oignons émincés)
Camembert 
Poire de région 



Vendredi

Coleslaw
(Carottes, chou blanc, oignon rouge, mayonnaise)
Filet de hoki à la sauce oseille 
Pommes de terre fondantes aux fines herbes
Fromage Blanc et confiture de fraise 

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>






Restauration
Scolaire
Menus du 23 au 27 septembre 2024







Lundi

Sauté de veau "stroganov" 
(Champignons, crème, paprika, moutarde) 
Riz pilaf 
Cantal AOC 
(Appellation d'Origine Contrôlée)
Banane 

Mardi

Radis au beurre
Sauté de dinde à la sauce chasseur 
(Champignons, échalote, persil)
Chou fleur persillé 
Petits suisses aux fruits 

Mercredi
Menu Végétarien 





Carottes râpées à l'orange 
Hachis parmentier de légumes 
Batavia à la vinaigrette 
Crème au chocolat 



Jeudi

Sauté de porc au caramel* 
Pommes de terres et haricots verts persillés 
Edam 
Raisin

Vendredi

Tomates et emmental en vinaigrette 
Filet de cabillaud sauce "bonne femme" 
(Echalotes, crème, persil)
Boullgour aux petits légumes 
Yaourt à la vanille 



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>