

Restauration Scolaire Jenus du 16 au 20 septembre 2024



Lundí

Sauté de veau printanier (Carottes, petits pois, champignons)



Mardí

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

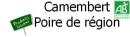
Yaourt à boire à l'abricot



Jeudí Menu Végétarien

Bouchées de blé tomate et chèvre Carottes "Vichy"

Carottes "VICNY" (Carottes rondelles, oignons émincés)



Vendredí

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



Lundí

Sauté de veau "strogonov" (Champianons, crème, paprika, moutarde)

Riz pilaf ABC

(Appellation d'Origine Controleë)

Banane 👔

Mardí

Radis au beurre Sauté de dinde à la sauce chasseur 🅍

(Champignons, échalote, persil)

Chou fleur persillé
Petits suisses aux fruits



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



Jeudí

Sauté de porc au caramel*

Pommes de terres et haricots verts persillés

Edam AB

Raisin

Vendredí

Tomates et emmental en vinaigrette AB
Filet de cabillaud sauce "bonne femme"

(Echalotes, crème, persil)

Boulgour 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