



Restauration
Scolaire
Menus du 03 au 07 février 2025



Restauration
Scolaire
Menus du 10 au 14 février 2025



Lundi

Sauté de porc label rouge à la moutarde*
(Crème, moutarde)
Brocolis et pommes de terre
Cantal
(Appellation d'Origine Contrôlée)
Clémentines

Mardi

Soupe aux endives et emmental
ou Carottes et emmental
Boulettes de bœuf sauce à la tomate
Riz nature
Mini crêpe moelleuse avec confiture

Mercredi

Taboulé
Poulet grillé
Chou fleur persillé
Petits suisses aux fruits



Lundi

Sauté de bœuf à la provençale
(Olives, oignons, sauce tomates et herbes de Provence)
Petits pois et carottes
Brie
Pomme

Mardi
Menu Végétarien

Velouté champignons et pommes de terre
ou Chou blanc aux pommes
Tajine de légumes au curry
(Courgettes, carottes, pois chiche, abricots secs, sauce tomate et épices)
Semoule
Yaourt à la vanille

Mercredi

Sauté d'agneau aux pruneaux et estragon
Boulgour à la tomate
Comté
(Appellation d'Origine Protégée)
Flan pâtissier



Jeudi
Menu Végétarien

Soupe aux endives et emmental
ou Carottes et emmental
Omelette basquaise
(Bouillon de volaille, ail, oignons, piperade et concentré de tomates)
Tortis
Orange

Vendredi

Dos de cabillaud sauce beurre blanc
Purée de potiron
Camembert
Kiwi



Jeudi

Velouté champignons et pommes de terre
ou Chou blanc aux pommes
Sauté de veau marenco
(Concentré de tomate, oignons, échalotes, champignons)
Carottes "Vichy"
(Carottes rondelles, oignons émincés)
Yaourt aux fruits

Vendredi

Dos de colin sauce rose
(Concentré de tomate, oignons, lait, crème et câpres)
Riz aux petits légumes
Emmental
Clémentines



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>