



Restauration
Centres de Loisirs
Menus du 17 au 21 février 2025



Restauration
Centres de Loisirs
Menus du 24 au 28 février 2025



Vacances d'hiver

Vacances d'hiver

Lundi

Blanquette de dinde
Chou fleur persillé
Comté
(Appellation d'Origine Protégée)
Liégeois au chocolat

Barre de chocolat au lait
Jus d'orange
Pain Bio

Mardi

Velouté d'asperges
Poulet grillé
Brocolis persillés
Fromage blanc aux fruits

Lait nature
Gaufre sucrée
Compote de pomme gourde

Lundi

Sauté de bœuf aux oignons
Riz aux petits légumes
Coulommiers
Kiwi

Yaourt à boire à la fraise
Poire
Quatre quart

Mardi

Menu Végétarien

Omelette
Purée de brocolis
Emmental
Banane

Lait au chocolat
Compote de pomme
Moelleux aux amandes

Mercredi
Menu Végétarien

Bouchées de blé tomate et chèvre

Ratatouille
Emmental
Clémentines

Yaourt sucré
Pomme
Moelleux au chocolat

Mercredi

Rôti de dinde sauce bigarade
(Jus de veau, jus d'orange, jus de citron, sucre et vinaigre)
Chou fleur et pommes de terre
Fromage de chèvre
Pomme de région

Yaourt sucré
Moelleux citron
Jus d'orange

Jeudi

Hachis parmentier de bœuf
Laitue vinaigrette
Yaourt au sucre de canne
Poire de région

Lait à la fraise
Yaourt à boire à l'abricot
Carré aux pommes

Vendredi

Coleslaw au fromage
(Carottes, chou, oignons, fromage, mayonnaise)
Filet de cabillaud sauce oseille
Blé au beurre
Crème au chocolat

Yaourt Bio aux fruits mixés
Banane
Moelleux nature

Jeudi

Potage de légumes et vache qui rit
Sauté de veau marengo
(Concentré de tomate, oignons, échalotes, champignons)
Carottes braisées
Crumble aux pommes

Lait nature
Brioche fourrée à la fraise
Banane

Vendredi

Endives et fêta AOP
Thon à la bolognaise
Tortis
Yaourt à la vanille

Croc' lait
Orange
Pain Bio



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>