



Restauration
Scolaire
Menus du 06 au 10 janvier 2025



Restauration
Scolaire
Menus du 13 au 17 janvier 2025



Lundi

Sauté de dinde sauce chasseur 
(Champignons, échalotes, persil)
Coquillettes 
Comté 
(Appellation d'Origine Protégée)
Poire comice
(Forme arrondie, volumineuse et de couleur jaune pâle)

Soupe méditerranéenne  ou
(Tomates, aubergines, courgettes, poivrons, pommes de terre)
Coleslaw
(Carottes, chou, oignon rouge, mayonnaise)
Sauté de bœuf aux oignons 
Carottes "Vichy" 
Yaourt aux fruits 

Mardi




Lundi

Sauté de bœuf à la moutarde 
Brocolis 
Fromage de chèvre 
Pomme de région



Mardi
Menu Végétarien 

Potage de légumes  
(Courgettes, pommes de terre, persil, oignons)
ou Chou rouge au fromage
Chili de légumes
(Maïs, haricots rouges, sauce tomate, oignons, Épices mexicaines, cumin, persil)
Riz nature 
Kiwi 

Mercredi
Menu Végétarien 

Tarte butternut et comté AOP 
Laitue en vinaigrette 
Yaourt au sucre de canne 
Banane

Mercredi



Sauté d'agneau aux herbes 
Gratin de potiron et pommes de terre
Camembert 
Ananas au sirop



Jeudi



Soupe méditerranéenne  ou
(Tomates, aubergines, courgettes, poivrons, pommes de terre)
Coleslaw
(Carottes, chou, oignon rouge, mayonnaise)
Sauté de veau aux raisins et abricots 
Semoule 
Galette des rois

Vendredi





Betteraves à la sauce ravigote
(Vinaigrette, échalote, ciboulette, persil)
Filet de cabillaud à la sauce "bonne femme" 
(Échalotes, crème, tomates)
Gratin d'épinards et pommes de terre 
Semoule au lait



Jeudi

Potage de légumes 
(Courgettes, pommes de terre, persil, oignons)
ou Chou rouge au fromage
Colombo de dinde
(Épices, colombo, crème)
Courgettes persillées 
Clémentine

Vendredi

Salade de pâtes 
Dos de colin sauce ciboulette 
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>

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>