



Restauration Scolaire

Menus du 20 au 24 janvier 2025



Restauration Scolaire

Menus du 27 au 31 janvier 2025



Lundi

Menu Végétarien

Pané blé, épinards et emmental
Tortis
Edam
Clémentine



Mardi

Velouté Dubarry
(Chou fleur, blancs de poireaux, fond de veau, crème)
ou Salade mélangée aux croûtons
Bœuf bourguignon
Carottes
Yaourt aux fruits



Lundi

Blanquette de veau à l'ancienne
(Bouillon de volaille, carottes, céleri, navet, poireau, crème, et champignons)
Boulgour
Comté
(Appellation d'Origine Protégée)
Kiwi



Mardi

Soupe campagnarde
(Chou, carottes, oignons)
ou Betterave et pomme golden
Escalope de dinde viennoise
(Champignons, crème, paprika, moutarde)
Gratin d'épinards et pommes de terre
Fromage blanc aux fruits



Mercredi

Sauté de dinde marengo
(Concentré de tomate, oignons, échalotes, champignons,)
Haricots verts persillés
Brie
Orange



Mercredi

Menu Végétarien

Lasagnes aux légumes
(Pâtes à lasagne, béchamel, lentilles, oignons, sauce tomates, basilic)
Laitue en vinaigrette
Coulommiers
Brownies



Jeudi

Velouté Dubarry
(Chou fleur, blancs de poireaux, fond de veau, crème)
ou Salade mélangée aux croûtons
Saucisse de Francfort*
Lentilles à la dijonnaise
(Crème, moutarde, fond brun)
Yaourt au sucre de canne



Vendredi

Carottes et emmental
Dos de cabillaud au beurre rouge
Gratin de salsifis et pommes de terre
Flan vanille au caramel



Jeudi

Soupe campagnarde
(Chou, carottes, oignons)
ou Betterave et pomme golden
Sauté de bœuf au pain d'épices
(Jus de veau, tomates, champignons, oignons, poireaux, persil)
Semoule
Yaourt vanille



Vendredi

Filet de hoki à la sauce provençale
(Olives, oignon, sauce tomates et herbes de Provence)
Riz ratatouille
Edam
Pomme de région



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>