



Nos sauces  
sont faites  
maison

## Restauration Scolaire Menus du 22 au 26 avril 2024



Nos sauces  
sont faites  
maison

## Restauration Scolaire Menus du 29 avril au 03 mai 2024



### Lundi

Sauté de bœuf  
à la sauce tomate et cornichons  
Pommes de terre vapeur  
Babybel  
Ananas frais



### Mardi

Sauté de porc au caramel\*  
(Sucre, vinaigre, oignons)  
Boullgour aux petits légumes  
Fromage blanc aux fruits  
Pomme de région



### Lundi

Rôti de bœuf et ketchup  
Purée de pommes de terre  
Emmental  
Kiwi



### Mardi

## Menu Végétarien

Lentilles et tomates en salade  
Omelette basquaise  
(Piperade, ail, oignons, et concentré de tomates)  
Carottes persillées  
Yaourt à la vanille



### Mercredi

Salade piémontaise  
(Pommes de terre, œuf dur, cornichon, mayonnaise)  
Boulettes de bœuf à la sauce tomate  
Haricots beurre  
Yaourt aux fruits



### Mercredi

## Féié



### Jeudi Menu Végétarien

Salade de tomates, concombre et féta  
Pané de blé, épinards et emmental  
Coquillettes à la sauce tomate  
Liégeois au chocolat



### Vendredi

Colin d'alaska meunière  
Farandole de choux ail et persil  
Comté AOP  
(Appellation d'Origine Protégée)  
Fraises



### Jeudi

Asperges en vinaigrette  
Sauté de bœuf à la provençale  
(Sauce tomates, olives vertes, oignon,  
sauce tomates et herbes de Provence)  
Riz arlequin  
Fromage blanc aux fruits



### Vendredi

Colin aux champignons  
Printanière de légumes et pommes de terre  
Coulommiers  
Compote de poires



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>