



Restauration
Scolaire
Menus du 06 au 10 mai 2024



Lundi

Pilon de poulet et ketchup
Haricots verts persillés
Croc'lait
Liégeois au chocolat



Mardi
Menu Végétarien



Radis beurre
Croc'végétal emmental
Carottes et pommes de terre persillées
Yaourt au sucre de canne



Mercredi

Féié



Jeudi

Féié

Vendredi

Cabillaud à la sauce pesto
Blé au beurre
Cantal AOP
(Appellation d'Origine Protégée)
Cocktail de fruits au sirop



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>



Restauration
Scolaire
Menus du 13 au 17 mai 2024



Lundi

Sauté de bœuf au curry
Riz nature
Comté AOP
(Appellation d'Origine Protégée)
Orange



Mardi

Coleslaw
(Chou, carottes, oignons rouges, mayonnaise)
Cordon bleu de volaille
Brocolis et champignons persillés
Fromage blanc aux fruits



Mercredi

Couscous au poulet et merguez
Camembert
Crumble aux pommes



Jeudi

Menu Végétarien



Œufs durs à la sauce mornay
(Béchamel, fromage râpé)
Gratin d'épinards et pommes de terre
Emmental
Fraises



Vendredi

Tomate en vinaigrette
Dos de colin à la sauce aux épices
(Crème fraîche, poivron rouge, échalote, curcuma, curry)
Printanière et pommes de terre
Flan 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>