



*Restauration
Scolaire*
Menus du 21 au 24 mai 2024



*Restauration
Scolaire*
Menus du 27 au 31 mai 2024



Lundi

Férié

Mardi

Pastèque
Sauté de veau printanier
(Sauce tomate, carottes, petits pois, champignons, oignons)
Boullgour aux petits légumes
Yaourt aux fruits

Lundi

Navarin d'agneau
Petits pois carottes
Cantal AOP
(Appellation d'Origine Protégée)
Salade de fruits frais

Mardi

Boulettes de bœuf au curry
Coquillettes
Yaourt aux fruits
Crème dessert à la vanille

Mercredi
Menu Végétarien

Bouchées de blé tomate et chèvre
Brocolis persillés
Coulommiers
Poire de région



Mercredi

Concombre à la crème aux herbes
Waterzoi de volaille
(Carottes, poireaux, crème, jus de citron.)
Chou fleur
Petits suisses aux fruits



Jeudi

Salade de betteraves
Sauté de dinde aux épices
(Bouillon de volaille, segment d'orange, jus d'orange, oignon et clou de girofle)
Semoule
Yaourt à la vanille

Vendredi

Filet de cabillaud à la sauce américaine
(Fumet de poisson, sauce et concentré de tomate, safran, crème)
Carottes et pommes de terre persillées
Yaourt au sucre de canne
Ananas frais



Jeudi

Menu Végétarien

Chili de légumes
(Maïs, haricots rouges, sauce tomates, oignons, épices mexicaines, cumin, persil)
Riz nature
Comté AOP
(Appellation d'Origine Protégée)
Pomme

Vendredi

Melon charentais
Dos de colin
sauce au beurre blanc
Haricots verts
et pommes de terre persillées
Fromage blanc aux fruits



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>