



Restauration Scolaire Menus du 18 au 22 mai 2026



Lundi

Sauté de veau aux raisins et abricots secs



Boullgour aux petits légumes



Cantal



(Appellation d'Origine Protégée)

Produits locaux

Pomme de région

Mardi

Pastèque

Sauté de porc aux pruneaux*



(Sans porc : Sauté de dinde)

Purée de pommes de terre et courgettes



Yaourt aux fruits



Mercredi Menu Végétarien



Dahl de lentilles corail

(Sauce au lait de coco et curry)

Coulommiers



Poire de région



Jeudi

Concombre à la crème aux herbes



Sauté de dinde aux épices



Semoule



Yaourt à la vanille



Vendredi

Filet de cabillaud sauce aux américaine

(Fumet de poisson, sauce et concentré de tomate, épices, crème)



Carottes et pommes de terre persillées



Camembert



Ananas frais



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>