



Restauration Scolaire Menus du 26 au 29 mai 2026



Lundi

Férié



Carbonnade à la flamande

Coquillettes



Saint nectaire



(Appellation d'Origine Protégée)

Cocktail de fruits au sirop

Mercredi

Poulet rôti



Chou fleur



Yaourt au sucre de canne



Crumble Pommes/Spéculos



Jeudi

Menu Végétarien



Omelette



Gratin de chicons



Comté



(Appellation d'Origine Protégée)



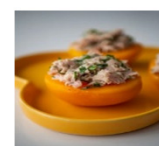
Gaufre liégeoise



Vendredi



Pêche au thon



Dos de colin façon Waterzooï



(Cèleri, carotte, poireau, bouillon de volaille, crème, persil)

Haricots verts et pommes de terre



Liégeois au chocolat



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>