



Restauration
Scolaire
Menus du 01 au 05 juin 2026



Restauration
Scolaire
Menus du 08 au 12 juin 2026



Lundi

Rôti de bœuf froid
Printanière de petits légumes
Edam
Poire de région

Mardi

Pastèque
Sauté de porc au curry*
(Sans porc : Sauté de dinde)
Pommes de terre fondantes ail et persil
Yaourt à la vanille

Lundi

Poulet grillé
Blé aux petits légumes
Saint Paulin
Kiwi

Mardi

Carottes râpées et vinaigrette à la mangue
Sauté de veau à la crème d'estragon
Haricots verts
Yaourt au sucre de canne

Mercredi

Tomates et emmental vinaigrette
Paupiette de veau sauce chasseur
(Champignons, échalotes, persil)
Petits pois à la française
(Petits pois, laitue, oignons)
Flan nappé au caramel



Mercredi

Sauté de bœuf aux oignons
Brocolis persillés
Yaourt à la vanille
Brownie



Jeudi
Menu Végétarien

Bouchées de blé tomates et chèvre
Carottes à la crème
Camembert
Pêche

Vendredi

Concombre à la crème aux herbes
Filet de cabillaud
à la concassée de tomates
Riz nature
Yaourt aux fruits



Jeudi
Menu Végétarien

Lasagnes aux légumes
(Pâtes à lasagne, béchamel, lentilles, oignons, sauce tomate aux petits légumes, basilic)
Laitue vinaigrette
Emmental
Abricots

Vendredi

Asperges vinaigrette
Dés de colin à la sauce dieppoise
(Champignons, crevettes, moules, safran)
Tortis
Petits suisses 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>