



Restauration
Scolaire
Menus du 15 au 19 juin 2026



Restauration
Scolaire
Menus du 22 au 26 juin 2026



Lundi

Sauté de dinde à la dijonnaise 
(Crème, moutarde, fond brun)
Chou fleur persillé 
Cantal AOP
(Appellation d'Origine Protégée) 
Pastèque



Mardi

Saucisse de Francfort* 
(Sans porc : Saucisse de volaille)
Boullgour aux petits légumes 
Yaourt aux fruits 
Nectarine blanche




Lundi

Sauté de bœuf aux olives  
Blé au beurre 
Edam 
Abricots





Mardi

Carottes râpées et mimolette 
Filet de dinde sauce basquaise 
(Bouillon de volaille, ail, oignons, piperade, concentré de tomates)
Printanière de petits légumes
Eclair au chocolat

Mercredi

Betterave et pomme golden
Suprême de poulet à la crème d'asperges 
Coquillettes gratinées 
Yaourt à la vanille 

Mercredi
Menu Végétarien 




Tomates au vinaigre balsamique 
Lasagnes épinards/chèvre 
Batavia vinaigrette 
Crème au chocolat 



Jeudi

Poulet célestine 
(Tomates, champignons, moutarde)
Haricots verts et pommes de terre persillées 
Brie 
Fraises

Vendredi




Concombre à la vinaigrette 
Filet de colin lieu 
sauce "bonne femme"
(Echalotes, crème, persil)
Riz aux petits légumes 
Fromage blanc aux fruits 



Jeudi
Menu Végétarien 

Moussaka végétarienne 
(Aubergines, lentilles, sauce tomate aux petits légumes, pommes de terre, béchamel, cannelle)
Laitue vinaigrette 
Emmental 
Pêche

Vendredi

Melon charentais
Colin d'alaska meunière 
Courgettes et pommes de terre 
Yaourt au sucre de canne 

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>