



Restauration Scolaire Menus du 29 juin au 3 juillet 2026



Lundi

Sauté de dinde sauce charcutière

(Cornichon, moutarde, persil)

Brocolis persillés

Cantal AOP

(Appellation d'Origine Protégée)

Nectarine blanche

Mardi Menu Végétarien

Concombres et feta

(Appellation d'Origine Protégée)

Omelette sauce champignons

Carottes persillées

Petits suisses aux fruits

Mercredi

Lasagne bolognaise

Camembert

Abricots



Jeudi

Jus de fruits

Cordon bleu de volaille

Pommes de terre fondantes ail et persil

Babybel®

Liégeois chocolat

Vendredi

Dos de cabillaud à la provençale

(Tomate, olives, oignons)

Riz au curry

Yaourt aux fruits

Cocktail de fruits au sirop



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>