



Restauration
Centres de Loisirs
Menus du 20 au 24 juillet 2026



Vacances d'Eté

Lundi

Couscous merguez
Camembert
Nectarine

Yaourt aux fruits mixés
Gâteau quatre quart
Jus de fruits multivitaminé

Mercredi
Menu Végétarien

Salade de blé

Omelette

Epinards à la crème

Petits suisses aux fruits

Jeudi

Melon jaune
Aiguillettes de poulet
à la sauce vallée d'auge
(Champignons, crème, pommes)

Chou fleur

Yaourt à la vanille

Yaourt à boire à l'abricot
Compote de pommes gourde
Carré au cacao



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>

Mardi

Tomates et emmental vinaigrette
Rôti de dinde au ketchup
Lentilles en salade
Abricots

Lait au chocolat
Pêche blanche
Moelleux nature

Vendredi

Coquillettes à la bolognaise de thon
Saint nectaire AOP
Pastèque

Lait à la fraise
Cookies au chocolat
Nectarine jaune



Restauration
Centres de Loisirs
Menus du 27 au 31 juillet 2026



Vacances d'Eté

Lundi

Sauté de veau à la provençale
(Sauce tomates, olives vertes, oignons, et herbes de Provence)

Haricots verts au thym

Comté AOP
(Appellation d'Origine Protégée)

Abricots

Croc' lait®
Pain
Jus d'orange

Mercredi

Melon charentais

Sauté de dinde à la sauce charcutière
(Cornichons, moutarde, persil)

Gratin de courgettes et pommes de terre

Yaourt à boire à la fraise

Lait à la vanille
Nectarine jaune
Moelleux au citron

Jeudi

Jus de fruits multifruits

Tomate farcie

Macaronis au gruyère

Yaourt aux fruits

Palmier

Lait au chocolat
Pomme
Carré aux fraises



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>

Mardi
Menu Végétarien

Chili de légumes
(Haricots rouges, tomates concassées, carottes, oignons, cumin)

Riz

Coulommiers

Pêche

Lait nature
Compote de pommes gourde
Biscuits fourrés au chocolat

Vendredi

Concombre "tzatziki"
(Concombre, yaourt, coriandre, menthe)

Dos de cabillaud à la sauce dugléré
(Crème, sauce et concentré de tomate, oignons)

Blé aux petits légumes

Flan vanille caramel

Yaourt au sucre
Abricot
Moelleux aux pépites de chocolat