



Restauration
Centres de Loisirs
Menus du 03 au 07 août 2026



Vacances d'Eté

Lundi
Menu Végétarien

Raviolis de légumes
Cantal AOP
(Appellation d'Origine Protégée)
Compote pomme/fraise

Fromage blanc vanille
Pomme
Brioche

Repas froid

Mercredi
Concombre et fêta
Rôti de bœuf
Salade de riz aux légumes
Moelleux à l'ananas

Emmental
Banane
Pain

Jeudi

Poulet grillé
Purée de pommes de terre et chou fleur
Edam
Pêche

Lait au chocolat
Compote de pommes gourde
Moelleux aux amandes



Vendredi
Pastèque
Dos de colin à la provençale
(Olives vertes, oignons, sauce tomate et herbes de Provence)
Boulgour
Yaourt au sucre de canne
Lait nature
Compote pomme/fraise
Moelleux aux poires

Mardi

Céleri rémoulade
Paupiette de veau
Brocolis persillés
Fromage blanc aux fruits
Yaourt à boire à la fraise
Abricot
Carré aux pommes



Restauration
Centres de Loisirs
Menus du 10 au 14 août 2026



Vacances d'Eté

Lundi

Blanquette de dinde
(Carottes, champignons, crème)
Blé aux petits légumes
Kiri
Nectarine

Yaourt sucré
Biscuits fourrés à la fraise
Jus d'orange
Pain Bio

Mercredi
Gigot d'agneau et son jus aux herbes
Haricots verts et flageolets
Comté AOP
(Appellation d'Origine Protégée)
Melon charentais

Jeudi

Yaourt à boire à la fraise
Sardine au beurre
Poulet célestine
(Jus de veau, tomate, moutarde, champignons)
Purée de carottes
Yaourt à la vanille
Croc'lait
Nectarine jaune
pain



Mardi
Menu Végétarien

Tomate vinaigrette au basilic frais
Moussaka végétarienne
(Petits légumes, pommes de terre, béchamel)
Yaourt à boire aux abricots

Lait à la fraise
Poire
Moelleux aux amandes

Vendredi

Limande meunière
Pâtes torsadées au beurre
Emmental
Pêche
Fromage blanc sucré
Moelleux aux pépites de chocolat
Jus de fruits multivitaminé

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>