



Restauration
Centres de Loisirs
Menus du 17 au 21 août 2026



Vacances d'Eté

Lundi

Sauté de veau marenco

(Jus de veau, tomates, champignons, oignons, poireaux, persil)

Jardinière de légumes

Cantal AOP

(Appellation d'Origine Protégée)

Compote de pommes

Yaourt aux fruits mixés
Pomme
Quatre quart

Mercredi

Lasagnes
à la sauce bolognaise

Camembert

Pêche

Mardi
Menu Végétarien

Betterave et fêta

Omelette

Ratatouille

Liégeois au chocolat

Pik & croq®
Banane

Jeudi

Carottes râpées et vinaigrette à la mangue

Sauté de dinde à la sauce vallée d'auze

(Champignons, crème, pommes)

Pommes de terre boulangères

Yaourt au sucre de canne

Lait à la fraise
Nectarine blanche
Pain au lait



Lait au chocolat
Carré aux pommes
Compote pomme/fraise

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>



Restauration
Centres de Loisirs
Menus du 24 au 28 août 2026



Vacances d'Eté

Lundi

Tajine de légumes au curry

(Petits pois, carottes, courgettes, pois chiches, oignons, curry)

Semoule

Emmental

Pastèque

Fromage blanc aux fruits
Moelleux au chocolat
Jus de pommes

Jeudi

Jus de fruits multifruits

Boulettes de bœuf

sauce tomate

Coquillettes

Saint nectaire AOP

(Appellation d'Origine Protégée)

Crumble aux pommes

Lait nature
Abricot
Brownies



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

Sauté de veau à l'estragon

Haricots verts

Brie

Abricots

Mercredi

Melon charentais
Yaourt à boire à la fraise
Compote de pommes gourde
Madeleine pépites de chocolat

Poulet sauce chasseur

(Champignons, échalotes, persil)

Petits pois/carottes

à la française

Petits suisses aux fruits

Vendredi

Tomates sauce vinaigrette

Brandade de colin

Fromage blanc aux fruits

Yaourt sucré
Gâteau yaourt au citron
Nectarine