



Restauration Scolaire Menus du 2 au 4 septembre 2026



Mardi

Menu de Rentrée

Mercredi

Concombre vinaigrette 
Sauté de veau aux champignons 
Pommes de terre persillées 
Fromage blanc aux fruits 



Jeudi

Sauté de dinde aux pruneaux 
Haricots verts 
Gouda 
Pastèque

Vendredi

Betteraves aux pommes 
Dos de colin "bonne femme tomate" 
(Echalotes, crème, persil, tomates)
Riz aux petits légumes 
Flan vanille caramel 



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 Scolaire Menus du 07 au 11 septembre 2026



Lundi

Goulash de bœuf 
(oignons, champignons, crème paprika)
Carottes persillées
Croc' lait® 
Melon charentais

Mardi

Salade mêlée et féta AOP 
(Appellation d'Origine Protégée)
Sauté de dinde sauce chasseur 
(Champignons, échalotes, persil)
Chou fleur persillé 
Semoule au lait

Mercredi

Macaronis à la bolognaise de thon 
(Tomates, champignons, oignons, poireaux, persil)
Cantal AOP 
(Appellation d'Origine Protégée)
Pomme



Jeudi
Menu Végétarien



Omelette sauce ciboulette 
Blé au beurre 
Edam 
Prunes

Vendredi

Salade de pâtes aux crevettes 
(Haute Valeur Environnementale)
Colin d'alaska meunière 
Brocolis persillés 
Fromage blanc aux fruits 



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>