



Restauration Scolaire Menus du 14 au 18 septembre 2026



Lundi

Poulet grillé 
Riz aux champignons 
Camembert 
Compote de poires 

Mardi

Radis beurre
Sauté de veau au curry 
Carottes persillées 
Yaourt à boire à la fraise 

Mercredi Menu Végétarien

Concombre "tzatziki" 
(Concombre, yaourt, coriandre et menthe)
Tarte aux 3 fromages
Laitue en vinaigrette
Raisin



Jeudi

Sauté de dinde sauce basquaise 
(Carottes rondelles, oignons émincés)
Boulgour 
Saint nectaire AOP 
(Appellation d'Origine Protégée)
Banane

Vendredi

Tomates mimosa
Cabillaud sauce dieppoise 
(Fumet de poisson, champignons, crevettes, moules, épices)
Haricots verts et pommes de terre
Petits suisses 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>



Restauration Scolaire Menus du 21 au 25 septembre 2026



Lundi

Sauté de bœuf "stroganov" 
(Champignons, crème, paprika, moutarde), 
Semoule 
Emmental 
Pomme 

Mardi

Dos de colin beurre blanc 
Purée de haricots verts et pommes de terre
Comté AOP 
(Appellation d'Origine Protégée)
Poire de région 

Mercredi

Carottes et fêta AOP 
(Appellation d'Origine Protégée)
Sauté de dinde au piment d'Espelette 
Petits pois 
Yaourt à boire à l'abricot 



Jeudi Menu Végétarien

Dahl de lentilles corail
(Sauce au lait de coco et curry)
Yaourt au sucre de canne 
Eclair au chocolat

Vendredi

Coleslaw
(Carottes, chou blanc, oignon rouge, mayonnaise)
Filet de hoki sauce oseille 
Pommes de terre fondantes fines herbes
Yaourt à la vanille 



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>