



Restauration Scolaire

Menus

du 28 septembre au 2 octobre 2026



Lundi

Sauté de dinde sauce chasseur 
(Champignons, échalotes, persil)

Riz pilaf 
Cantal 

(Appellation d'Origine Contrôlée)

 Pomme

Mardi

Salade de betteraves 

Sauté de bœuf sauce au pain d'épices  
(Bouillon de bœuf, pain d'épices, oignons)

Chou fleur persillé 

Yaourt aux fruits 

Mercredi

Menu Végétarien

Carottes râpées à l'orange 

Hachis parmentier de légumes 

(Purée de pommes de terre, céleri, navets, lentilles, poireaux et sauce tomate)

Laitue en vinaigrette

Crème au chocolat 



Vendredi

Tomates et emmental vinaigrette 
Filet de cabillaud sauce "bonne femme" 
(Echalotes, crème, persil)

Boullgour aux petits légumes 

Fromage blanc aux fruits 

Jeudi

Sauté de porc au caramel *  

Riz cantonnais

Edam 

Raisin 



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>