



Restauration Scolaire Menus du 05 au 09 octobre 2026

Lundi

Filet de colin au curry
Coquillettes
Edam
Pomme des Hautes Alpes
(Appellation d'Origine Protégée)

Mardi

Taboulé
(Semoule, concombre, menthe, tomate et jus de citron)
Sauté de dinde aux pruneaux
Duo de haricots persillés
Flan vanille caramel

Mercredi

Sauté de veau marengo
(Carottes, champignons, céleri, navet, poireaux, crème, bouquet garni)
Carottes persillées
Camembert
Raisin



Jeudi Menu Végétarien



Omelette sauce au camembert
Blé aux petits légumes
Petits suisses aux fruits

Poire de région

Vendredi

Chou rouge aux fromages
Brandade de colin
Yaourt au sucre de canne



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>