



Restauration Scolaire
Semaine du goût
Lundi 12 octobre 2026



« L'alimentation à travers l'histoire »



MENU PRÉHISTORIQUE

-Chasse, cueillette et premières cultures-



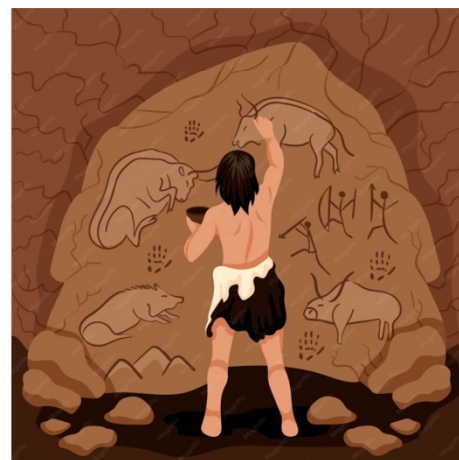
Pilon de Poulet rôti sauce miel et thym

Lentilles aux épices douces
(Curry)



Saint nectaire

Compote pomme/coing



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
Semaine du goût
Mardi 13 octobre 2026

« L'alimentation à travers l'histoire »



MENU MEDIEVAL



-Les épices et les grands échanges-



Carottes râpées à l'orange et cumin



Tajine de légumes et pois chiche
Aigre doux aux fruits secs

Semoule aux épices douces
(Paprika)



Fromage blanc Fermier
à la crème de marron



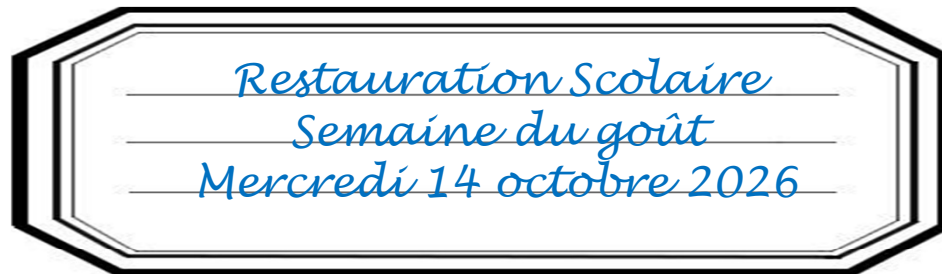
Selon le principe de la liaison chaude, les plats sont préparés en cuisine centrale le matin du jour de consommation. Ces plats sont élaborés à partir de produits bruts. Les menus proposés sont sous réserve de modifications.

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>



« L'alimentation à travers l'histoire »

MENU RENAISSANCE



- Les grandes découvertes et l'arrivée de nouveaux aliments -

Sauté de dinde façon Henry IV
(Carottes, poireau, oignons, céleri, champignons)



Mélange de céréales



Camembert



Salade d'agrumes au basilic



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
Semaine du goût
Jeudi 15 octobre 2026*



« L'alimentation à travers l'histoire »

MENU REVOLUTION INDUSTRIELLE

-Une alimentation simple, nourrissante et adaptée au travail-



Salade de chou blanc à la pomme



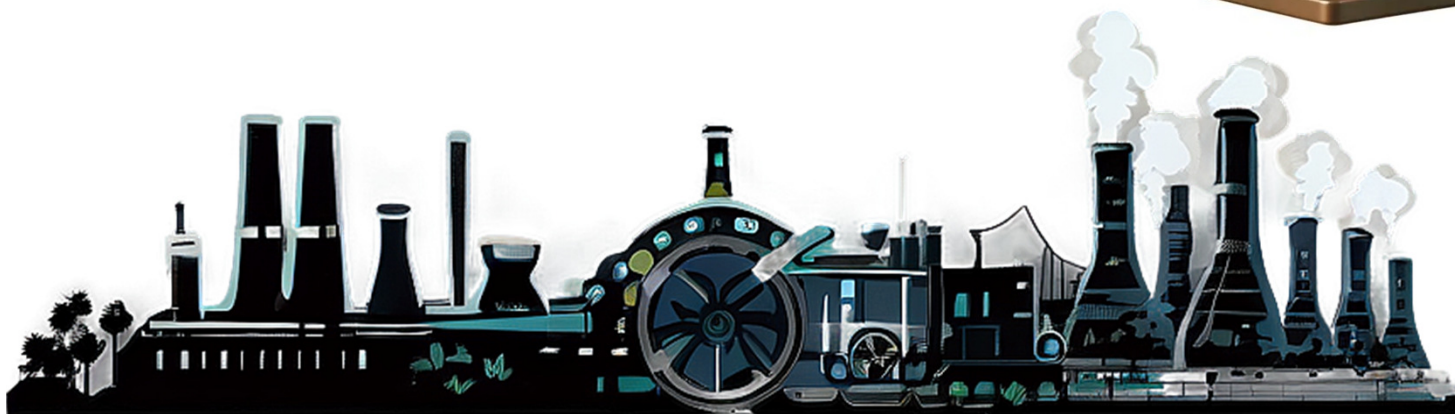
Parmentier de bœuf à la patate douce



Salade verte



Riz au lait au chocolat



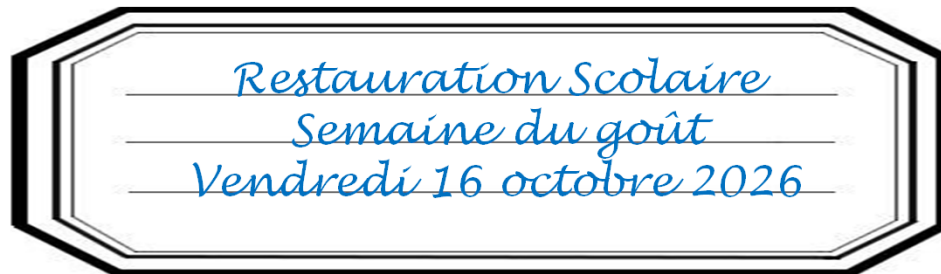
Selon le principe de la liaison chaude, les plats sont préparés en cuisine centrale le matin du jour de consommation. Ces plats sont élaborés à partir de produits bruts. Les menus proposés sont sous réserve de modifications.

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>



« L'alimentation à travers l'histoire »

MENU EPOQUE CONTEMPORAINE

-Une alimentation ouverte sur le monde et attentive à la qualité



Concombre au yaourt grec et menthe



Filet de cabillaud sauce coco-curry

Brocolis



Panna Cotta et coulis Mangue/Citron vert



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>