



Restauration Scolaire Menus du 2 au 6 novembre 2026



Lundi

Sauté de veau marengo
(Concentré de tomate, oignons, échalotes, champignons)
Boulgour
Pont l'Évêque
(Appellation d'Origine Protégée)
Clémentine



Mardi

Potage de légumes
ou Chou blanc vinaigrette
Saucisse de Monbéliard*
(Sans porc : Saucisse de volaille)
Lentilles à la dijonnaise
Fromage blanc à la vanille



Mercredi Menu Végétarien



Lasagne épinards et chèvre
Batavia vinaigrette
Camembert
Orange



Jeudi

Potage de légumes
ou Chou blanc vinaigrette
Sauté de dinde au pain d'épices
Carottes braisées
Yaourt aux fruits



Vendredi

Hoki aux céréales sauce tartare
Blé aux petits légumes
Cantal
Pomme



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 9 au 13 novembre 2026



Lundi

Filet de colin lieu à la provençale
(Olive verte, sauce tomates, herbes de Provence)
Pommes de terre persillées
Croc'lait
Pomme



Mardi

Velouté Saint Germain
(pois cassés, oignons, poireau, crème, bouquet garni)
Ou Taboulé
Sauté de bœuf aux oignons
Brocolis persillés
Yaourt à la vanille



Mercredi

Férié



Jeudi Menu Végétarien

Velouté Saint Germain
(Pois cassés, oignons, poireau, crème, bouquet garni)
Ou Taboulé
Omelette
Ratatouille
Yaourt au sucre de canne



Vendredi

Brandade de colin
Edam
Clémentine



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>