



Restauration Scolaire Menus du 16 au 20 novembre 2026



Lundi

Sauté de dinde au curry
Boulgour
Coulommiers
Poire

Mardi Menu Végétarien

Velouté Dubarry
(Chou fleur, poireau, crème)
ou Radis beurre
Pané blé épinard emmental
Courgettes/Pommes de terre
Yaourt aux fruits

Mercredi

Blanquette de veau à l'ancienne
(Crème, champignons)
Riz pilaf
Comté
Banane



Jeudi

Velouté Dubarry
(Chou fleur, poireau, crème)
ou Radis beurre
Sauté de porc sauce charcutière*
(Cornichon, moutarde, persil)
(Sans porc : Sauté de dinde)
Petits pois carottes
Petit suisse aux fruits

Vendredi

Salade de pâtes
Dos de colin sauce américaine
(Fumet de poisson, sauce et concentré de tomate, épices, safran, crème)
Purée de potiron et pommes de terre
Flan 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>



Restauration Scolaire Menus du 23 au 27 novembre 2026



Lundi

Paupiette de veau sauce chasseur
(Champignons, échalote, persil)
Blé au beurre
Emmental
Clémentine

Mardi Menu Végétarien

Soupe Crecy
(Carottes, pommes de terre, bouillon de volaille)
ou laitue aux croûtons
Omelette sauce ciboulette
Coquillette
Fromage blanc aux fruits

Mercredi

Coleslaw au fromage
Pépites de hoki aux céréales
Carottes rondelles persillées
Crumble aux pommes



Jeudi

Soupe Crecy
(Carottes, pommes de terre, bouillon de volaille)
ou laitue aux croûtons
Saucisse Francfort de poulet
Haricots verts au thym
Yaourt sucre de canne

Vendredi

Filet de cabillaud
sauce bonne femme tomate
(Tomates, échalotes, crème, persil)
Semoule
Camembert
Orange



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>