



Restauration Scolaire Menus du 09 au 13 mars 2026



Lundi

Sauté de dinde aux pruneaux
Courgettes persillées
Comté
(appellation d'Origine Protégée)
Compote de pommes



Mardi Menu Végétarien



Salade de chou à la japonaise
(Chou blanc, vinaigre de riz, sauce soja, sucre)
Omelette
Tortis à la sauce tomate
Yaourt aux fruits



Mercredi

Taboulé aux crevettes
Poulet sauce chasseur
(Champignons, échalote, persil)
Haricots verts persillés
Yaourt à la vanille



Jeudi

Sauté de porc sauce au pain d'épices*
(Sans porc : Sauté de dinde)
Semoule
Edam
Orange



Vendredi

Dos de colin sauce blanquette
(Fumet de poisson, champignons, carottes, crème)
Purée de brocolis
Saint nectaire
(appellation d'Origine Protégée)
Poire de région



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 16 au 20 mars 2026



Lundi

Boulettes de bœuf au curry
Petits pois à la française
(Oignons, laitue, jus de veau)
Emmental
Flan nappé caramel



Mardi

Sauté de veau printanier
(Pommes de terre, carottes, haricots verts, petits pois, champignons)
Carottes "Vichy"
(Carottes rondelles, oignons émincés)
Cantal AOP
(appellation d'Origine Protégée)
Pomme



Mercredi

Haricots verts vinaigrette
Sauté de dinde marengo
(jus de veau, tomates, champignons, oignons, poireaux, persil)
Tortis
Yaourt au sucre de canne



Jeudi

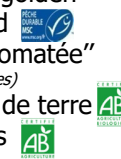
Menu Végétarien

Carottes vinaigrette
Chili de légumes
(Haricots rouges, tomates concassées, carottes, oignons, cumin)
Riz
Fromage blanc aux fruits



Vendredi

Betteraves et pomme golden
Filet de cabillaud
sauce "bonne femme tomateée"
(Echalotes, crème, tomates)
Chou fleur et pommes de terre
Yaourt aux fruits



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>