



## Restauration Scolaire

### Menus du 23 au 27 mars 2026



#### Lundi

Fricassé de dinde à la lyonnaise  
(Brunoise de légumes, crème, bouillon de légumes)

Boulgour

Edam

Cocktail de fruits au sirop



#### Mardi

### Menu Végétarien



Salade de pommes de terre

Emincé de pois chiche

à la crème et champignons

Brocolis persillés

Yaourt à la vanille



#### Mercredi

Sauté de veau Marengo

(Concentré de tomate, oignons, échalotes, champignons)

Gratin d'épinards et pommes de terre

Yaourt aux fruits

Crumble aux pommes



#### Jeudi

Concombre en vinaigrette

Sauté de porc à la moutarde\*

(Sans porc : Sauté de dinde)

Carottes à la crème

Petit suisse aux fruits



#### Vendredi

Limande meunière

Pommes de terre fondantes ail et persil

Babybel®

Ananas frais



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 30 mars au 3 avril 2026



#### Lundi

Sardine au beurre

Sauté de dinde à la crème d'estragon

(Estragon, crème, jus de veau)

Chou fleur

Yaourt au sucre de canne



#### Mardi

### Menu Végétarien



Tajine de légumes au curry

Semoule

Saint nectaire

(appellation d'Origine Protégée)

Banane



#### Mercredi

Coleslaw au fromage

(Carottes, fromage, chou, oignons rouge, mayonnaise)

Poulet grillé

Printanière de petits légumes

Crème dessert au chocolat



#### Jeudi

Radis beurre

Sauté de bœuf "stroganov"

(Champignons, crème, paprika, moutarde)

Boulgour aux petits légumes

Yaourt aux fruits mixés



#### Vendredi

Brandade de colin

Cantal

(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>