



Restauration
Scolaire
Menus du 6 au 10 avril 2026



Lundi
Férié

Mardi

Goulash de bœuf
(Oignons, champignons, crème, paprika)
Semoule
Edam
Orange
Surprise au chocolat

Mercredi

Suprême de poulet sauce basquaise
(Bouillon de volaille, ail, oignons, piperade, concentré de tomates)
Courgettes et pommes de terre
Yaourt à la vanille
Gâteau aux poires



Jeudi
Menu Végétarien

Bouchées de blé tomate et chèvre
Boulgour à la tomate
Camembert
Ananas frais

Vendredi

Tomate vinaigrette balsamique
Cabillaud sauce dieppoise
(Champignons, crevettes, moules, épices, fumet de poisson)
Brocolis et pommes de terre vapeur
Fromage blanc 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>



Restauration
Scolaire
Menus du 13 au 17 avril 2026



Lundi

Saucisse de Toulouse*
(Sans porc : Saucisse de volaille)
Lentilles à la dijonnaise
Cantal AOP
(Appellation d'Origine Protégée)
Kiwi

Mardi
Menu Végétarien

Radis beurre
Œufs durs sauce mornay
(Béchamel, fromage râpé)
Blé aux petits légumes
Yaourt aux fruits

Mercredi

Salade verte et feta
Rôti de dinde sauce bigarade
(Jus de veau, jus d'orange, jus de citron, sucre et vinaigre)
Petits pois/carottes à la française
(Petits pois, laitue, carottes)
Crème au chocolat



Jeudi

Salade de pâtes
Emincé de bœuf aux olives
Haricots verts persillés
Yaourt au sucre de canne

Vendredi

Dos de colin sauce blanquette
(Fumet de poisson, carotte, champignons, crème)
Riz aux champignons
Edam
Fraises



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>