



Restauration
Centres de Loisirs
Menus du 20 au 24 avril 2026



Vacances de Pâques

Lundi

Sauté de dinde 
aux poivrons rouges et tomates
Pommes de terre vapeur
Babybel® 
Ananas frais 

Lait nature
Compote à la fraise
Biscuit au chocolat

Mercredi

Salade piémontaise
Boulettes de bœuf sauce tomate 
Haricots 
Yaourt aux fruits 

Compote de pommes
Pain
Edam 

Jeudi Menu Végétarien

Salade de tomates, concombre et feta
(appellation d'Origine Protégée) 
Pané blé épinard et emmental
Farandole de choux ail et persil 
Crème dessert vanille 
Lait au chocolat
Kiwi
Quatre quart



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>

Mardi

Haut de cuisse de poulet sauce curry 
Printanière de petits légumes
(Riz, maïs, poivrons rouges, poivrons verts)
Fromage blanc aux fruits 
Pomme de région 

Yaourt à boire à l'abricot
Poire
Moelleux nature

Vendredi

Filet de cabillaud au beurre blanc 
Coquillettes 
Comté 
(appellation d'Origine Protégée)
Fraises

Compote gourde
Yaourt au sucre de canne
Moelleux aux pépites de chocolat 



Restauration
Centres de Loisirs
Menus du 27 au 30 avril 2026



Vacances de Pâques

Lundi

Rôti de bœuf froid et ketchup 
Purée de pommes de terre
Emmental 
Kiwi

Lait au chocolat
Pomme
Biscuit fourré à la fraise

Mercredi

Sauté de dinde sauce vallée d'auge 
(Fond de volaille, champignons, crème, pomme).
Carottes et navets persillés 
Saint nectaire
(appellation d'Origine Protégée) 
Rose des sables 

Yaourt aux fruits mixés
Compote de pomme
Carré à l'abricot

Jeudi

Asperges vinaigrette 
Aoxa de veau
(Veau, oignons, poivrons, persil, thym, ail)
Riz arlequin 
Fromage blanc aux fruits 

Lait nature
Orange
Moelleux aux pommes 



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>

Mardi

Menu Végétarien

Carottes vinaigrette 
Moussaka végétarienne
(Lentilles, carottes, navets, poireau, céleri, aubergine, bouillon de légumes) 
Yaourt à la vanille 

Pain
Cantal
Banane 



Vendredi

Férié