



Restauration
Centres de Loisirs
Menus du 04 au 08 août 2025



Vacances d'Eté

Lundi

Sauté d'agneau lorrain

(Carottes, poireaux, navets, oignons, thym)

Tortis

Cantal AOP

(Appellation d'Origine Protégée)

Melon charentais

Fromage blanc sucré

Quatre quart

Jus d'orange

Mercredi

Carottes à l'orange et mimolette

Rôti de bœuf

Lentilles en salade

Far aux pruneaux

Repas froid

Lait à la fraise

Nectarine

Gâteau fourré au chocolat

Jeudi

Aiguillettes de poulet à la crème

Purée de pommes de terre et chou fleur

Edam

Pêche

Lait nature

Abricot

Moelleux nature



Mardi

Menu Végétarien

Céleri rémoulade

Emincé de pois chiche

à la crème et champignons

Brocolis persillés

Fromage blanc aux fruits

Lait au chocolat

Compote de pomme gourde

Moelleux au citron

Vendredi

Pastèque

Dos de colin à la provençale

(Olives vertes, oignons, sauce tomate et herbes de Provence)

Boulgour

Yaourt au sucre de canne

Lait à la fraise

Marbré au chocolat

Nectarine



Restauration
Centres de Loisirs
Menus du 11 au 14 août 2025



Vacances d'Eté

Lundi

Blanquette de dinde

(Carottes, champignons, crème)

Blé aux petits légumes

Kiri

Nectarine

Fromage blanc sucré

Pomme

Confiture d'abricots

Pain Bio

Mercredi

Gigot d'agneau et son jus aux herbes

Flageolets

Comté AOP

(Appellation d'Origine Protégée)

Melon charentais

Jeudi

Sardine au beurre

Poulet célestine

(Jus de veau, tomate, moutarde, champignons)

Purée de carottes et pommes de terre

Yaourt à la vanille

Yaourt aux fruits mixés

Gâteau yaourt au citron

Jus de fruits multivitaminé



Menu Végétarien

Mardi

Tomate vinaigrette au basilic frais

Coquillettes

à la sauce bolognaise végétarienne

Petits suisses aux fruits

Lait nature

Banane

Moelleux au citron

Vendredi

Féié

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>

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>