



Restauration
Centres de Loisirs
Menus du 18 au 22 août 2025



Vacances d'Eté

Lundi

Sauté de veau marenco

(Jus de veau, tomates, champignons, oignons, poireaux, persil)

Printanière de légumes

Cantal AOP

(Appellation d'Origine Protégée)

Compote de pommes

Yaourt aux fruits mixés
Brioche
Jus d'orange

Mercredi

Lasagnes
À la sauce bolognaise
Emmental
Pêche

Lait nature
Compote de pommes
Brownies

Jeudi

Carottes râpées et vinaigrette à la mangue

Aiguillettes de poulet à la sauce vallée d'auge

(Champignons, crème, pommes)

Pommes de terre boulangères

Yaourt au sucre de canne

Lait au chocolat
Abricot
Carré 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>



Restauration
Centres de Loisirs
Menus du 25 au 29 août 2025



Vacances d'Eté

Lundi

Menu Végétarien

Tajine de légumes au curry

(Petits pois, carottes, courgettes, pois chiches, oignons, curry)

Semoule

Comté AOP

(Appellation d'Origine Protégée)

Pastèque

Fromage blanc sucré

Pomme

Confiture de fraise

Pain Bio

Jeudi

Jus de fruits multifruits

Boulettes de bœuf sauce tomate

Macaronis au gruyère

Compote de pommes et banane

Rocher noix de coco

Lait à la vanille

Abricot

Gaufre sucrée

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

Sauté de veau à l'estragon

Haricots verts

Brie

Abricots

Lait au chocolat

Banane

Moelleux nature

Mercredi

Melon charentais

Sauté de dinde
aux champignons

Petits pois/carottes

Petits suisses aux fruits

Lait à la fraise

Compote de pommes gourde

Pain d'épices individuel

Vendredi

Tomates sauce vinaigrette

Raviolis au saumon

Fromage blanc aux fruits

Lait nature

Moelleux aux pépites de chocolat

Nectarine

