



Restauration Scolaire Menus du 01 au 05 septembre 2025



Lundi

Menu de Rentrée

Mercredi

Concombre vinaigrette
Sauté de veau aux champignons
Pommes de terre persillées
Fromage blanc aux fruits



Jeudi

Sauté de dinde aux pruneaux
Haricots verts
Gouda
Pastèque

Vendredi

Betteraves et pommes golden
Dos de colin "bonne femme" tomate
Riz aux petits légumes
Flan vanille caramel



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 08 au 12 septembre 2025



Lundi

Goulash de bœuf
(oignons, champignons, crème paprika)
Coquillettes
Croc' lait
Melon charentais

Mardi

Salade mêlée et féta AOP
(Appellation d'Origine Protégée)
Sauté de veau à la sauce chasseur
(Champignons, échalotes, persil)
Chou fleur persillé
Semoule au lait

Mercredi

Sauté de dinde marengo
(Tomates, champignons, oignons, poireaux, persil)
Gratin de courgettes
Cantal AOP
(Appellation d'Origine Protégée)
Pêche



Jeudi
Menu Végétarien

Omelette basquaise
(Bouillon de légumes, ail, oignons, piperade et concentré de tomates)
Blé au beurre
Edam
Prunes

Vendredi

Salade de pâtes au thon
(Haute Valeur Environnementale)
Colin d'alaska meunière
Brocolis persillés
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>