



Restauration Scolaire Menus du 3 au 7 novembre 2025



Lundi

Sauté de veau marengo



(Concentré de tomate, oignons, échalotes, champignons)

Boulgour



Saint Paulin



Clémentine

Mardi Menu Végétarien



Potage de légumes



(Pommes de terre, oignons, courgettes, bouillon de légumes)

ou Salade de betteraves



Lasagnes de légumes



Yaourt vanille



Mercredi

Haut de cuisse de poulet sauce curry



(Curry et crème)

Gratiné de chou fleur



Pont l'Evêque



(Appellation d'Origine Protégée)

Pomme



Jeudi

Potage de légumes



(Pommes de terre, oignons, courgettes, bouillon de légumes)

ou Salade de betteraves



Sauté de dinde au pain d'épices



(Crème, pain d'épices, bouillon de volaille)

Carottes braisées



Fromage blanc aux fruits



Vendredi

Dos de colin sauce ciboulette



(Crème, ciboulette, fumet de poisson)

Blé au beurre



Cantal



(Appellation d'Origine Protégée)

Kiwi

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 10 au 14 novembre 2025



Lundi

Sauté de dinde aux olives



Haricots verts persillés



Coulommiers



Poire



Mercredi Menu Végétarien



Chili de légumes



Riz



Carré de l'est



Banane



Jeudi

Taboulé



Sauté de porc sauce charcutière*



(Cornichons, moutarde, fond brun)

Petits pois, carottes



Petits suisses aux fruits



Vendredi

Salade de tomates et concombre

Filet de lieu sauce armoricaine



Pommes de terre persillées

Fromage blanc et confiture d'abricot



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>