

Restauration Scolaire Menus du 3 au 7 novembre 2025



Lundí

Sauté de veau marengo (Concentré de tomate, oignons, échalotes, champignons)

> Boulgour m Saint Paulin Clémentine



Potage de légumes A



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

ou Salade de betteraves 🌃

Lasagnes de légumes

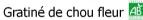
Yaourt vanille 📷





Haut de cuisse de poulet sauce curry 🎥

(Curry et crème)



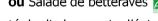


(Appellation d'Origine Protégée)



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

ou Salade de betteraves Mi



Teudí

Sauté de dinde au pain d'épices 🌨 (Crème, pain d'épices, bouillon de volaille)

Carottes braisées 📠

Fromage blanc aux fruits 🗥



Dos de colin sauce ciboulette

(Crème, ciboulette, fumet de poisson)







(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 202



Lundi

Sauté de dinde aux olives

Haricots verts persillés 📷

Coulommiers Ai



Mardí

Férié



Chili de légumes



Carré de l'est 🗥

Banane



Teudí





Sauté de porc sauce charcutière* (Cornichons, moutarde, fond brun)

Petits pois, carottes A

Petits suisses aux fruits A



Salade de tomates et concombre

Filet de lieu sauce armoricaine

Pommes de terre persillées

Fromage blanc et confiture d'abricot Ai



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