

Restauration Scolaire Jenus du 17 au 21 novembre 202



Lundi

Sauté de bœuf au paprika

Printanière de légumes

Emmental A

Clémentine



Soupe Crécy (A)





(Carottes, Pomme de terre, bouillon de légumes)

ou Salade mêlée aux croutons

Omelette sauce aux champignons

(Crème, champignons, bouillon de légumes)

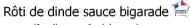
Coquillettes Ai

Fromage blanc aux fruits 📉

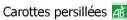


Coleslaw au fromage

(Chou blanc, carottes, emmental)



(Jus d'orange, fond de veau)



Crumble aux pommes (m)



Teudí

Soupe Crécy Ai Carlo





(Carottes, Pomme de terre, bouillon de légumes)

ou Salade mêlée aux croutons

Waterzooï de volaille

(Crème, carottes, bouillon de volaille)

Boulgour A

Yaourt sucre de canne 🥂

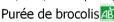


Dos de cabillaud sauce bonne femme



à la tomate

(Tomate, crème, fumet de poisson)



Camembert 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



Restauration Scolaire Jenus du 24 au 28 novembre 202



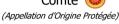
Lundi

Sauté de veau printanier

(Carottes, poireaux, fond de veau)

Chou fleur Ai

Comté (



Kiwi

Mardi

Velouté potiron et courgettes

ou Radis beurre

Saucisse de francfort*

Lentilles à la dijonnaise AB

(Oignons, moutarde, crème)

Yaourt vanille 🍱



Nuggets de blé au ketchup

Haricots vert et pommes de terre persillés 🕮

Coulommiers Ai Clémentine

Teudí

Velouté potiron et courgettes



ou Radis beurre

Tajine de poulet aux raisins et abricots (Oignons, cannelle, gingembre, jus de poulet)



Banane A



Vendredi

Filet de colin meunière

Riz aux petits légumes 🗥

Edam 📠

Compote de poire 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