



Restauration Scolaire

Menus du 17 au 21 novembre 2025



Lundi

Sauté de bœuf au paprika

Printanière de légumes

Emmental

Clémentine

Mercredi

Coleslaw au fromage

(Chou blanc, carottes, emmental)

Rôti de dinde sauce bigarade

(Jus d'orange, fond de veau)

Carottes persillées

Crumble aux pommes

Mardi

Menu Végétarien

Soupe Crécy

(Carottes, Pomme de terre, bouillon de légumes)

ou Salade mêlée aux croutons

Omelette sauce aux champignons

(Crème, champignons, bouillon de légumes)

Coquillettes

Fromage blanc aux fruits



Jeudi

Soupe Crécy

(Carottes, Pomme de terre, bouillon de légumes)

ou Salade mêlée aux croutons

Waterzooï de volaille

(Crème, carottes, bouillon de volaille)

Boulgour

Yaourt sucre de canne



Vendredi

Dos de cabillaud sauce bonne femme

à la tomate

(Tomate, crème, fumet de poisson)

Purée de brocolis

Camembert

Flan à la vanille



Restauration Scolaire

Menus du 24 au 28 novembre 2025



Lundi

Sauté de veau printanier

(Carottes, poireaux, fond de veau)

Chou fleur

Comté

(Appellation d'Origine Protégée)

Kiwi

Mardi

Velouté potiron et courgettes

ou Radis beurre

Saucisse de francfort*

Lentilles à la dijonnaise

(Oignons, moutarde, crème)

Yaourt vanille

Mercredi

Menu Végétarien

Nuggets de blé au ketchup

Haricots vert et pommes de terre persillées

Coulommiers

Clémentine



Jeudi

Velouté potiron et courgettes

ou Radis beurre

Tajine de poulet aux raisins et abricots

(Oignons, cannelle, gingembre, jus de poulet)

Semoule

Banane

Vendredi

Filet de colin meunière

Riz aux petits légumes

Edam

Compote de poire



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>

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>