



Restauration
Scolaire
Menus du 02 au 06 février 2026



Lundi
Menu Végétarien



Tajine de légumes au curry

(Carottes, courgettes, pommes de terre, petits pois, pois chiche, curry)

Semoule 

Saint Nectaire 

(Appellation d'Origine Contrôlée)

Crêpes et confiture de fraise

Mardi

Velouté de lentilles corail au chèvre



ou Chou blanc et mimolette

Haut de cuisse de poulet sauce curry



Brocolis persillés 

Pomme

Mercredi

Hachis Parmentier

(Bœuf, tomate, brunoise de légumes, purée de pommes de terre)

Laitue vinaigrette 

Comté 

(Appellation d'Origine Contrôlée)

Orange



Jeudi

Velouté de lentilles corail au chèvre



ou Chou blanc et mimolette

Saucisse de Toulouse*



(Sans porc : Saucisse de volaille)

Petits pois



Yaourt au sucre de canne



Vendredi

Dos de cabillaud sauce ciboulette

(Crème, ciboulette, fumet de poisson)

Gratin de courgettes et pommes de terre



Camembert 

Compote de pommes



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 09 au 13 février 2026



Lundi

Sauté de dinde sauce charcutière



(Moutarde, cornichons, jus de veau)

Carottes et pommes de terre persillées



Emmental 

Clémentine

Mardi

Potage de légumes et vache qui rit®



ou Batavia et mimolette



Coquillettes à la bolognaise



Crème dessert au chocolat



Mercredi

Salade de pâtes HVE

(Haute valeur environnementale)

Poulet grillé



Gratin de courgettes



Fromage blanc aux fruits



Jeudi
Menu Végétarien



Potage de légumes et vache qui rit®



ou Batavia et mimolette



Omelette



Riz ratatouille

Banane

Vendredi

Filet de colin meunière



Haricots vert et pommes de terre



Edam 

Pomme



(Indication Géographique Protégée)



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>