



Restauration Scolaire Menus du 16 au 20 février 2026



Lundi

Sauté de porc au paprika* 

(Oignons, paprika, bouillon de volaille)

(Sans porc : Sauté de dinde)

Printanière de légumes

Camembert 

Poire

Mercredi

Boulettes de bœuf à la sauce tomate 

Riz 

Cantal 

(Appellation d'Origine Protégée)

Pomme

Jeudi

Soupe méditerranéenne 

(Légumes ratatouille, oignons, pommes de terre)

ou Chou rouge aux fromages

Aiguillettes de poulet à la crème 

(Crème, champignons, bouillon de volaille)

Gratin chou fleur et pommes de terre 

Clémentine

Mardi

Menu Végétarien

Soupe méditerranéenne 

(Légumes ratatouille, oignons, pommes de terre)

ou Chou rouge aux fromages

Nuggets de blé et ketchup

Brocolis persillés 

Beignet au chocolat



Vendredi

Rillettes de thon sur lit de mâche 

Filet de cabillaud sauce dieppoise 

(Moules, crevettes, fumet de poisson)

Purée de courgettes et pommes de terre 

Yaourt vanille 



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>