



Restauration
Centres de Loisirs
Menus du 23 au 27 février 2026



Vacances d'hiver

Lundi

Paupiette de volaille sauce chasseur
(Echalotes, champignons, bouillon de bœuf)

Semoule

Camembert

Poire

Lait à la vanille
Clémentine
Pain d'épices

Menu Végétarien

Salade de pâtes et emmental

Moussaka de légumes
(Lentilles, carottes, navets, poireau, céleri, aubergine, bouillon de légumes)

Mousse au chocolat

Jeudi

Salade piémontaise

(Pommes de terre, œufs durs, dés de dinde, mayonnaise)

Goulash de bœuf

(Crème, paprika, fond blanc de veau)

Haricots verts

Fromage blanc aux fruits

Lait nature
Compote de pommes/fraises
Moelleux au citron



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>

Mardi

Velouté de pommes de terre

et courgettes

Poulet grillé

Carottes et pommes de terre persillées

Yaourt aux fruits

Croc'lait
Compote de pommes
Pain Bio

Vendredi

Dos de colin à l'aneth
(Aneth, crème, fumet de poisson)

Riz arlequin
(Mais, poivrons rouge et vert)

Edam

Orange

Yaourt au sucre
Jus d'orange
Gâteau au chocolat et courgettes



Restauration
Centres de Loisirs
Menus du 02 au 06 Mars 2026



Vacances d'hiver

Lundi

Sauté de bœuf à la provençale

(Tomate, olives, bouillon de bœuf)

Boulgour

Saint Paulin

Pomme

Yaourt à boire à la fraise
Compote de pommes
Biscuit fourré au chocolat

Blanquette de veau à l'ancienne
(Champignons, carottes, crème, bouillon de volaille)

Chou fleur persillés

Cantal

(Appellation d'Origine Protégée)

Crème au chocolat

Jeudi

Concombre sauce aux herbes

Sauté de dinde sauce Bercy
(Crème, persil, fond blanc de veau)

Lentilles auvergnates

Petits suisses aux fruits

Lait au chocolat
Compote de pommes/fraises
Brioche

Lait à la fraise
Orange
Moelleux au citron



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>

Mardi

Menu Végétarien

Carottes râpées à l'orange

Pizza aux 3 fromages

Batavia vinaigrette

Yaourt au sucre de canne

Edam Bio
Banane
Pain Bio

Vendredi

Filet de cabillaud

à la concassée de tomates

Printanière de légumes

Emmental

Banane

Yaourt aux fruits mixés
Pomme
Moelleux aux pépites de chocolat