



*Restauration
Scolaire*
*Menus du 29 septembre au 3 octobre
2025*



Lundi

Sauté de dinde sauce chasseur 
(Champignons, échalotes, persil)

Riz pilaf  

Cantal 
(Appellation d'Origine Contrôlée)

Banane 

Mardi

Betteraves sauce ravigote
(Vinaigrette, persil, échalote)

Sauté de bœuf sauce au pain d'épices 
(Bouillon de bœuf, pain d'épices, oignons)

Chou fleur persillé 

Petits suisses aux fruits 

Mercredi
Menu Végétarien 

Carottes râpées à l'orange 

Hachis parmentier de légumes 

(Purée de pommes de terre, céleri, navets, lentilles, poireaux et sauce tomate)

Laitue en vinaigrette

Crème au chocolat 



Jeudi

Sauté de porc sauce dijonnaise*  
(Crème, moutarde, fond brun)

Haricots verts et pommes de terre persillés 

Edam 

Raisin

Vendredi

Tomates et emmental vinaigrette 

Filet de cabillaud sauce "bonne femme" 
(Echalotes, crème, persil)

Boullgour aux petits légumes 

Fromage blanc à la 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>



*Restauration
Scolaire*
Menus du 06 au 10 octobre 2025



Lundi

Sauté de dinde au curry 

Coquillettes 

Edam 

Pomme des Hautes Alpes 
(Appellation d'Origine Protégée)

Mardi

Chou rouge aux fromages 

Rôti de porc aux pruneaux* 

Duo de haricots persillés 

Flan vanille caramel 

Mercredi

Sauté de veau marengo 

(Carottes, champignons, céleri, navet, poireaux, crème, bouquet garni)

Carottes persillées 

Brie

Raisin



Jeudi
Menu Végétarien 

Omelette 

Blé aux petits légumes 

Petits suisses aux fruits 

Poire de région 

Vendredi

Taboulé 

(Semoule, concombre, menthe, tomate et jus de citron)

Filet de lieu à la sauce armoricaine 

(Champignons, crevettes, moules, safran)

Brocolis et pommes de terre 

Yaourt au sucre de canne 



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>