



*Restauration
Scolaire*
Menus du 13 au 17 octobre 2025



**Semaine du goût
« Les danses du monde »**



**Valse
viennoise**

Lundi

Goulash de boeuf 
Gnocchi au parmesan 
Emmental 
Linzer tarte
(Tarte cerise grillagée)

Mardi

Navarin d'agneau 
Petits pois à la française
(Persil, oignons, laitue)
Reblochon AOP
(Appellation d'Origine Protégée)
Compote
de pommes et poires



French cancan



Mercredi

Poulet au cola 
Potatoes
Cheddar
Brownies 

Jeudi

Menu Végétarien 

Carottes râpées à l'indienne 
(carottes, tomates, poivron rouge, oignon, ail,
curry, tomates, épinards)
Dahl de lentilles corail
(Sauce au lait de coco et curry)
Yaourt au lait de coco 



**B
o
l
i
y
w
o
o
d**

Vendredi

Tomates aux olives
Paëlla au poisson 
Crème catalane



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>