



Restauration
Centres de Loisirs
Menus du 20 au 24 octobre 2025



Vacances d'automne

Lundi

Axoa de veau
(Veau, oignons, poivrons, persil, thym, ail)
Boulgour
Cantal
(Appellation d'Origine Contrôlée)
Poire de région
Yaourt à boire à l'abricot
Carré aux fraises
Pomme

Mardi

Concombre à la crème aux herbes
Sauté de bœuf "stroganov"
(Champignons, crème, paprika, moutarde)
Petits pois/carottes
Fromage blanc aux fruits
Lait au chocolat
Moelleux aux amandes
Compote de pommes

Mercredi

Salade de haricots rouges
Blanquette de dinde
Haricots beurre et pommes de terre
Yaourt aux fruits

Lait à la fraise
Pain au lait
Banane

Jeudi
Menu Végétarien

Nuggets de blé croustillants au ketchup
Carottes "Vichy"
(Carottes rondelles, oignons émincés)
Camembert
Raisin
Yaourt à boire à la fraise
Biscuits fourrés au chocolat
Orange



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
Centres de Loisirs
Menus du 27 au 31 octobre 2025



Vacances d'automne

Lundi

Sauté de dinde à la dijonnaise
(Crème, moutarde, fond brun)
Lentilles à la dijonnaise
Emmental
Pomme de région
Lait nature
Moelleux au citron
Compote pommes/fraises

Mardi

Menu Végétarien
Tomates en vinaigrette
Boulettes de lentilles
Ratatouille
Fromage blanc sucré

Pik et croq
Pain Bio
Poire

Mercredi

Carottes et emmental
Torsades bolognaise
Crème dessert à la vanille

Jeudi

Poulet célestine
(Jus de veau, tomates, moutarde et champignons)
Gratin d'épinards et pommes de terre
Comté
(Appellation d'Origine Protégée)
Banane
Lait à la fraise
Gaufre sucrée
Banane

Vendredi

Salade de blé
Dos de cabillaud beurre blanc
Chou fleur et pommes de terre
Fromage blanc aux fruits

Yaourt à boire à l'abricot
Moelleux aux pommes
Jus de fruits



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>