



Restauration Scolaire

Menus du 01 au 05 décembre 2025

Saint-Maur
JM

Lundi

Blanquette de dinde
(Crème, champignons, bouillon de volaille)

Carottes et pommes de terre persillées
Saint Nectaire
(Appellation d'Origine Protégée)

Orange

Mercredi Menu Végétarien

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

Laitue vinaigrette

Gouda

Crème dessert au chocolat



Jeudi

Velouté Dubarry
(Chou fleur, pommes de terre, bouillon de légumes)

ou Chou rémoulade

Poulet grillé

Petits pois à la Française
(Oignons, laitue, jus de veau)

Yaourt aux fruits



Vendredi

Endives aux croûtons

Dos de colin sauce ciboulette
(Crème, ciboulette, fumet de poisson)

Brocolis et pommes de terre persillées

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>



Restauration Scolaire

Menus du 08 au 12 décembre 2025

Saint-Maur
JM

Mardi

Velouté Dubarry
(Chou fleur, pommes de terre, bouillon de légumes)

ou Chou rémoulade

Sauté de bœuf à la moutarde

Coquillettes

Petits suisses aux fruits

Lundi Menu Végétarien

Omelette

Gratin de courgettes

Croc'lait

Pomme

Mardi

Soupe campagnarde
(Chou fleur, haricots verts, bouillon de volaille)

ou Carottes vinaigrette

Sauté de veau sauce chasseur
(Champignons, persil, jus de veau)

Riz pilaf
Fromage blanc aux fruits



Mercredi

Pot au feu de bœuf et ses légumes
(Carottes, navets, poireaux)

Edam
Poire

Jeudi

Soupe campagnarde
(Chou fleur, haricots verts, bouillon de volaille)

ou Carottes vinaigrette

Sauté de porc au caramel*

Haricots verts ail et persil

Yaourt au sucre de canne



Vendredi

Pépites de hoki aux céréales

Blé à la tomate

Saint Paulin

Clémentine

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>