





Restauration Scolaire

Menus

du 15 décembre
au 19 décembre 2025

Lundi

Sauté de dinde à l'estragon 
(Crème, estragon, bouillon de volaille)

Choux fleur persillé 


Saint nectaire 
(Appellation d'Origine Protégée)


Banane 

Mardi

Coleslaw

(Carottes, chou blanc)

Sauté de veau au curry 
(Curry, crème, jus de veau)

Brocolis persillés 


Yaourt au sucre de canne 


Mercredi

Menu Végétarien



Radis beurre

Tajine de légumes au curry 
(Carottes, courgettes, pommes de terre, petits pois, pois chiche, curry)


Semoule 

Fromage blanc aux fruits 

Jeudi



Vendredi

Filet de cabillaud sauce dieppoise 
(Moules, crevettes, crème, fumet de poisson)

Macaronis au beurre

Camembert 

Cocktail de fruits au sirop



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>