



Restauration
Centres de Loisirs
Menus du 22 au 26 décembre 2025

Saint-Maur
JM

Vacances de fin d'année

Lundi
Menu Végétarien



Bouchées de blé, tomate et chèvre

Printanière de légumes

Gouda

Clémentine

Lait au chocolat

Compote de pommes

Moelleux aux amandes

Jeudi

Férié



Mardi

Sauté de bœuf au paprika

(Ail, oignons, paprika, bouillon de bœuf)

Gratin d'épinards

et pommes de terre



Cantal

(Appellation d'Origine Protégée)

Pomme

Yaourt aux fruits mixés

Banane

Moelleux au citron

Mercredi

Velouté de lentilles corail

au chèvre

(Pommes de terre, lentilles, crème, chèvre)

Poulet sauce forestière

(Oignons, champignons, jus de veau)

Pommes noisettes

Far aux abricots

Clémentine

Chocolat au lait en tablette

Pain au lait

Vendredi

Dos de colin sauce ciboulette

(Echalote, crème, ciboulette, fumet de poisson)

Riz

Fromage blanc au sucre

Orange

Yaourt à boire à l'abricot

Jus de pomme

Madeleine aux pépites de chocolat



Restauration
Centres de Loisirs
Menus du 29 décembre au 02 janvier 2026

Saint-Maur
JM

Vacances de fin d'année

Lundi

Sauté de dinde aux figues

(Oignons, figues, jus de veau)

Tortis

Camembert

Clémentine

Yaourt sucré

Jus d'orange

Biscuit fourré au chocolat

Mardi

Betteraves sauce ravigote

(Sauce vinaigrette, ciboulette, échalote)

Sauté de bœuf aux oignons

(Oignons, bouillon de bœuf)

Carottes et pommes de terre persillées

Yaourt aux fruits

Compote de pommes

Emmental Bio

Pain Bio

Mercredi

Menu Végétarien

Tarte butternut et comté

(Appellation d'Origine Protégée)

Laitue vinaigrette

Yaourt au sucre de canne

Cookies

Jeudi

Férié

J'anne
Bonne Année



Vendredi

Soupe méditerranéenne

(Légumes ratatouille, pommes de terre, oignons)

Filet de cabillaud sauce bonne femme

(Echalotes, crème, fumet de poisson)

Gratin d'épinards et pommes de terre

Flan vanille au caramel

Lait à la vanille

Orange

Moelleux au chocolat

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 : œuf, 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>

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 : œuf, 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>