



Restauration
Centres de Loisirs
Menus du 22 au 26 décembre 2025



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

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

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

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

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 29 décembre au 02 janvier 2026



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

Mercredi
Menu Végétarien



Tarte butternut et comté
(Appellation d'Origine Protégée)

Laitue vinaigrette

Yaourt au sucre de canne

Cookies

Lait au chocolat
Clémentine
Carré aux fraises

Jeudi

Férié



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

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 : 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>