




RESTAURATION SCOLAIRE
MENU du 06 mars au 31 mars 2017

 **Menu Star**
Menu 4 composantes

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

6

Salade mêlée et croûtons

Echine de porc demi-sel* 

Lentilles

Gouda

Dès de poires au sirop

7

Omelette

Purée de courgettes

Yaourt à boire à la fraise

Orange sanguine 

8

Carottes râpées sauce vinaigrette à l'orange

Emincé de bœuf au paprika 

Brocolis

Saint Môret

Roulé à la confiture de fraise

9

Menu de l'école maternelle La Pie

Concombres sauce crème

Poulet basquaise 

Coquillettes

Pointe de brie

Liégeois au chocolat

10

Tomates mozzarella

Filet de lieu sauce champignons

Boullgour aux petits légumes

Emmental

Dessert de fruits à la pomme

13

Pâté de campagne*

Sauté de bœuf sauce tomate 

Carottes persillées et pommes de terre

Comté 

Banane

14

Taboulé

Filet de cabillaud sauce ciboulette

Ratatouille 

Yaourt bio vanille 

Orange maltaise

15

Salade de pommes de terre

Sauté de dinde sauce chasseur 

Gratin d'épinards

Cantal 

Poire

16

Menu de l'école élémentaire Champagnol

Carottes râpées sauce vinaigrette

Couscous merguez 

Fromage blanc sur lit de fruits 

17

Concombres sauce vinaigrette

Gratin de poisson 

Tartare aux noix

Crème dessert à la vanille

Suivant 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.
 Vous pouvez télécharger ce menu en couleur sur le site de la Ville : <http://saint-maur.com>

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

20

Salade mélangée sauce vinaigrette

Blanquette de veau à l'ancienne 

Riz

Yaourt aux fruits 

21

Salade de pommes de terre au thon

Omelette

Choux-fleurs persillés

Mimolette

Pomme braeburn

22

Radis beurre

Bœuf bourguignon aux épices 

Carottes et pommes de terre persillées

Saint Nectaire 

Compote de poires

23

Méli-mélo gourmand sauce vinaigrette

Escalope de dinde viennoise

Haricots verts

Fromage blanc sucré

Banane

24

Tomates et dès de féta sauce vinaigrette

Tortis au thon

Samos

Mousse au chocolat

27

Poulet Henri IV 

Printanière et pommes de terre

Emmental

Orange sanguine 

28

Salade mêlée sauce César

Filet de colin poêlé

Ratatouille

Vache qui rit

Beignet aux pommes

29

Betteraves sauce ravigote

Jambon* 

Purée de brocolis 

Fromage blanc sur lit de fruits

Poire

30

Carottes et courgettes râpées sauce vinaigrette

Coquillettes à la bolognaise 

Bûche de chèvre

Flan au caramel

31

Salade de pommes de terre

Filet de lieu sauce florentine

Haricots beurre 

Saint Nectaire 

Banane

	La viande bovine servie dans les cantines est de race bouchère. Les bêtes sont nées, élevées et abattues en France.		Produits issus de l'Agriculture Biologique. 1 produit laitier par mois est proposé
	Viande de porc française * Un plat équivalent sans porc est proposé.		Les fromages sont d'Appellation d'Origine Protégée. Certains produits sont libellés « Produits locaux » 
	Les volailles sont certifiées.		Contient des fruits de mer.
	Spécialité de la cuisine centrale		Poissons non surgelés, en provenance des criées de Boulogne-sur-Mer et Lorient issus de pêche durable.