Restauration scolaire

Menus du 10 au 14 février 2020

Lundi

Bœuf à la provençale
Riz bio aux champignons
Fromage de chèvre
Pomme de région

Mardi

Menu Végétarien

Salade de chou
au fromage blanc
Pané de blé à l'emmental
Carottes et
pommes de terre bio
Kiwi

Mercredi

Sauté d'agneau
aux fruits secs
Boulgour bio
à la tomate
Fromage blanc
Banane

Jeudi

Velouté aux champignons
Emincé de dinde
à la crème
Haricots verts et
pommes de terre bio
Clémentines circuit court

Vendredi

Taboulé
Dos de colin sauce aurore
Courgettes persillées
Petits suisses aux fruits bio

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

Restauration scolaire

Menus du 17 au 21 février 2020

Lundi

Blanquette de dinde
Chou-fleur bio persillé
Compté AOP
Liégeois au chocolat

Mardi

Velouté d'asperges
Sauté de bœuf
charcutière
Blé bio
Choux vanille

Mercredi

Menu Végétarien

Chili végétarien
Salade cœur de laitue vinaigrette
Emmental bio
Clémentine circuit court

Jeudi

Salade mêlée
croutons et féta
Saucisse de Francfort *
Purée de pommes de terre
Yaourt bio sucre de canne

Vendredi

Chou blanc noix et mimolette
Filet de cabillaud
sauce à l'oseille
Gratin de carottes
Flan nappé caramel

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