



Restauration Scolaire Menus du 4 au 8 janvier 2021



Restauration Scolaire Menus du 11 au 15 janvier 2021



Lundi

 Sauté de porc Label rouge *
au caramel
Haricots verts Bio et
Pommes de terre
Camembert Bio
Poire locale



Mardi

 Velouté de lentilles/
Carottes Bio vinaigrette
 Sauté de bœuf au paprika
Gratin de pommes de terre
et blettes
Clémentines issues du circuit court



Mercredi

 Salade de pâtes HVE
(Haute Valeur environnementale)
Haut de cuisse de poulet grillé
Carottes Bio Braisées
Petits suisses aux fruits Bio



Mercredi

 Navarin d'agneau
(Carottes, oignons et sauce tomate)
Semoule Bio
Fromage blanc sucré Bio
Ananas au sirop



Jeudi

Menu Végétarien

 Velouté de lentilles/
Carottes Bio vinaigrette
Bolognaise végétarienne
(Ail, Basilic, oignons, persil et sauce tomate)
Coquillettes Bio
Galette des rois



Vendredi

 Dos de cabillaud
Au beurre blanc
Purée de brocolis Bio
Cantal AOP
Kiwi



Jeudi

 Soupe de légumes Bio/
Chou blanc aux fromages
 Sauté de dinde
À la moutarde
Pennes à la romaine
Clémentines issues du circuit court



Vendredi

 Salade piémontaise
(Pommes de terre, jambon de dinde, cornichon,
œuf dur, tomate et mayonnaise)
Filet de lieu
Sauce ciboulette
 Courgettes Bio persillées
Crème au chocolat maison



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>

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
Scolaire
Menus du 18 au 22 janvier 2021



Lundi



Menu Végétarien



Chili végétarien
(Egréné végétal, haricots rouges, poivrons)
Riz Bio
Emmental Bio
Poire locale



Mardi



Velouté d'asperges/
Salade mêlée croustons
Rôti de bœuf
Sauce aux oignons
Coquillettes Bio
Chou vanille



Restauration
Scolaire
Menus du 25 au 29 janvier 2021



Lundi



Sauté de dinde Marengo
Risotto
Edam Bio
Pomme locale



Mardi



Soupe de légumes Bio/
Salade de betteraves et
de pommes de terre
Cordon bleu
Epinards à la crème
Orange issue du circuit court



Mercredi

Coleslaw au fromage
(Carotte, chou et fromage)

Blanquette de veau

(carottes, Champignons, crème et oignons)

Haricots verts Bio persillés

Liégeois chocolat



Mercredi
Menu Végétarien



Salade mêlée et féta
Moussaka aux légumes
Fromage blanc Bio sucré



Jeudi

Velouté d'asperges/
Salade mêlée croustons
Saucisse de Francfort *

Purée de pommes de terre Bio
Yaourt Bio sucre de canne



Vendredi

Filet de cabillaud
Sauce pesto

Gratin de salsifis et
Pommes de terre
Mimolette Bio

Clémentines issues du circuit court



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>

Jeudi

Soupe de légumes Bio/
Salade de betteraves et
de pommes de terre

Bœuf au curry
Purée de pommes de terre Bio
Yaourt aux fruits



Vendredi

Filet de colin meunière
Gratin de courgettes Bio
Comté AOP

Clémentines issues du circuit court



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>