



Restauration scolaire

Menus du 2 au 6 mars 2020



Restauration scolaire

Menus du 9 au 13 mars 2020



Lundi

Porc au caramel*
Boullgour Bio
Camembert Bio
Poire de région



Mardi

Carottes râpées vinaigrette
Sauté d'agneau
Purée de salsifis
Pommes de terre
Compote de pommes Bio



Mercredi

Menu Végétarien

Betteraves vinaigrette
Pizza végétarienne
Laitue Bio vinaigrette
Crème chocolat maison



Lundi

Bœuf bourguignon
Semoule Bio
Emmental AOP
Pomme de région



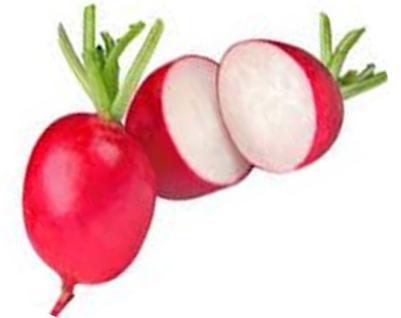
Mardi

Salade de lentilles tomates
Rôti de veau au jus
Haricots beurre
Yaourt Bio
aux fruits mixés



Mercredi

Chou rouge vinaigrette
Waterzoi de volaille
Tortis
Fromage blanc Bio
à la vanille



Jeudi

Menu Végétarien

Chili végétarien
Riz Bio
Samos
Banane



Vendredi

Salade tomates
Pois chiches
Dos de colin
sauce dieppoise
Épinards Bio
à la crème
Crème dessert vanille



Jeudi

Sauté de bœuf provençal
Blé Bio
Cantal AOP
Salade de fruits frais



Jeudi

Menu Végétarien

Chili végétarien
Riz Bio
Samos
Banane



Vendredi

Radis beurre
Filet de cabillaud au beurre rouge
Purée Crécy
Petit suisse Bio aux fruits



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>

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 16 au 20 mars 2020



Restauration scolaire

Menus du 23 au 27 mars 2020



Lundi



Civet de dinde
Boulgour Bio
Edam Bio
Poire de région



Mardi



Menu Végétarien



Pamplemousse
Tartiflette
Batavia vinaigrette
Yaourt Bio
au sucre de canne



Lundi



Haut de cuisse
de poulet Célestine
Blé Bio
Bûche de chèvre Bio
Kiwi



Mardi



Batavia tome de brebis
Tajine d'agneau
aux fruits secs
Choux fleur Bio vapeur
Beignet aux pommes



Mercredi



Carottes Bio et
emmental Bio
Coquillettes Bio
À la bolognaise



Moelleux aux pépites
de chocolat maison



Mercredi



Rôti de bœuf
Sauce tartare
Purée de Brocolis
Coulommiers Bio
Banane



Jeudi



Sauté de porc
aux pruneaux *
Haricots verts persillés
et pommes de terre
Emmental Bio
Pomme de région



Vendredi



Concombres de région
vinaigrette
Dos de colin
sauce bonne femme tomatée
Risotto
Flan au chocolat Bio



Jeudi



Menu Végétarien

Omelette Bio
Coquillettes à la tomate
Tome blanche
Poire de région



Vendredi



Salade de maïs
Filet de limande meunière
Carottes Bio Vichy
Fromage blanc
crème de marron



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>

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>