

Restauration scolaire

Menus du 8 au 12 avril 2019



Lundi

Bœuf Stroganoff
Chou-fleur bio
Comté AOP
Semoule au lait



Mardi

Concombres sauce
fromage blanc
Sauté de veau au
curry
Coquillettes bio
Petit suisse sucré



Mercredi

Poulet Célestine
Mélange de légumes à base
haricots verts
Edam bio
Pomme



Le sais-tu ?

La sauce pesto est d'origine italienne. Elle se compose de pignons de pain, de basilic, d'huile d'olives, d'ail et de parmesan.

Mercredi

Salade verte et emmental
Blanc de poulet sauce asperge
Riz bio
Fromage blanc aux fruits



Mardi

Menu Végétarien

Radis beurre
Lasagnes au soja
Yaourt bio sucré



Qui suis-je ?

Je pousse sous la terre.
Je suis blanc et rose.
Je pique un peu.
On me mange avec du beurre et du sel.

Le radis !

Jeudi

Menu Végétarien

Moussaka aux légumes
Emmental bio
Fraises



Vendredi

Carottes bio vinaigrette
Cabillaud sauce pesto
Penne à la romaine
Fromage blanc aux fruits

Jeudi

Goulash
Courgettes bio au gratin
Rondelé nature
Tarte aux pommes



Vendredi

Brandade de morue
Edam bio
Orange

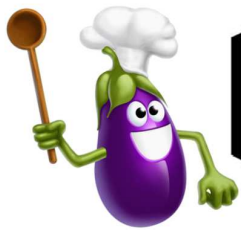


Selon le principe de la liaison chaude, les plats sont préparés en cuisine centrale le matin du jour de consommation. Ces plats sont élaborés à partir de produits bruts. Les menus proposés sont sous réserve de modifications. Ils sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : oeuf, lait, crustacés, 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 22 au 26 avril 2019



Lundi

Férié

Mardi

Omelette sauce provençale

Boulgour bio

Fromage blanc sucré

Pomme



Mercredi

Piémontaise

Rôti de porc au jus *

Haricots beurre persillés

Yaourt bio aux fruits



Le sais-tu ?

Les filets de poisson meunière sont cuisinés avec une légère couche de farine, citronnés et saupoudrés de quelques herbes.

Jeudi

Menu Végétarien

Concombres vinaigrette Farandole de choux bio persillés

Pavé à l'emmental

Coquillettes bio à la tomate

Liégeois au chocolat



Vendredi

Filet de cabillaud meunière

Comté AOP

Fraises



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 29 avril au 3 mai 2019



Lundi

Sauté de bœuf sauce tomate

Blé

Emmental bio

Banane



Mardi

Menu Végétarien

Salade de pois chiches sauce
fromage blanc

Boulettes sarrasin lentilles

Carottes bio braisées

Yaourt bio vanille



Mercredi

Férié



Le curry n'est pas une épice mais un mélange à base d'épices : le gingembre, la coriandre, la cardamome, le clou de girofle, le fenugrec, la graine de moutarde, l'anis, le fenouil, l'ail, et surtout le curcuma.

Jeudi

Asperges vinaigrette

Sauté de porc au curry *

Riz bio

Fromage blanc aux fruits



Vendredi

Filet de merlu sauce oseille

Printanière de légumes et

pommes de terre

Coulommiers bio

Pomme



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>