



Restauration
Scolaire
Menus du 16 au 20 juin 2025



Lundi

Boulettes de bœuf sauce tomate 
Purée de chou fleur 
et pommes de terre 
Cantal AOP 
(Appellation d'Origine Protégée)
Pastèque

Mardi

Saucisse de Francfort* 
Boullgour aux petits légumes 
Yaourt au sucre de canne 
Nectarine blanche

Mercredi
Menu Végétarien



Tomates au vinaigre balsamique 
Pizza aux fromages
Batavia vinaigrette
Flan vanille caramel 



Jeudi

Poulet célestine 
(Tomates, champignons, moutarde)
Haricots verts persillés 
Brie 
Fraises

Vendredi

Concombre à la vinaigrette 
Filet de colin lieu 
sauce "bonne femme"
(Echalotes, crème, persil)
Pommes de terre vapeur
Fromage blanc 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.

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 23 au 27 juin 2025



Lundi

Sauté de bœuf aux olives 
Lentilles à la dijonnaise 
(Crème, moutarde, fond brun)
Camembert 
Abricots 

Mardi

Carottes râpées aux fromages
Paupiette de veau à la sauce tomate 
Blé au beurre 
Yaourt aux fruits 

Mercredi

Suprême de poulet à la crème d'asperges 
Coquillettes gratinées 
Fromage blanc aux fruits 
Pêche



Jeudi

Menu Végétarien



Moussaka végétarienne 
(Aubergines, lentilles, sauce tomate aux petits légumes, pommes de terre, béchamel, cannelle)
Laitue vinaigrette 
Emmental 
Eclair au chocolat

Vendredi

Melon charentais
Colin d'alaska meunière 
Courgettes et pommes de terre 
Yaourt à la vanille 



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>