



Restauration Scolaire Menus du 30 juin au 04 juillet 2025



Lundi

Sauté de dinde à la sauce charcutière 
(Cornichons, moutarde, persil, oignons)

Brocolis persillés 

Comté AOP 
(Appellation d'Origine Protégée)

Pêche

Mardi

Menu Végétarien

Concombre et fêta AOP  

Omelette 

Carottes persillées 

Flan nappé au caramel

Mercredi

Lasagnes à la bolognaise 
Camembert 
Nectarine blanche



Bonnes Vacances!

Jeudi

Cocktail de jus de fruits

Nuggets de poulet et ketchup 

Gratin dauphinois

Babybel 

Pastèque

Vendredi

Dos de cabillaud à la provençale 
(Olives vertes, oignons, sauce tomate et herbes de Provence)

Riz au curry

Yaourt aux fruits 

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.

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>