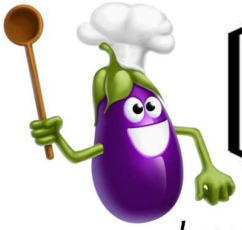


Restauration scolaire

Menus du 8 au 12 juillet 2019

Lundi

Cuisse de poulet Célestine
Boulgour bio
Cantal AOP
Pastèque

Mardi

Menu Végétarien

Concombres sauce vinaigrette
Pavé à l'emmental
Courgettes gratinées
Yaourt aux fruits bio mixés

Mercredi

Salade mêlée et mimolette
Coquillettes bio à la bolognaise
Crème dessert chocolat

Jeudi

Sauté de porc au jus *
Chou-fleur bio et
pommes de terre bio
Croc 'lait
Pêche

Vendredi

Melon
Dos de cabillaud sauce citron
Riz bio arlequin
Flan 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.
Vous pouvez télécharger ce menu en couleurs sur le site de la Ville: http://saint-maur.com

Restauration scolaire

Menus du 15 au 19 juillet 2019

Lundi

Sauté de veau chasseur
Blé aux petits légumes
Camembert bio
Melon

Mardi

Carottes et emmental bio
Bœuf en daube
Printanière de légumes
Beignet au chocolat

Mercredi

Escalope viennoise
Purée de brocolis bio
Carré frais
Pastèque

Jeudi

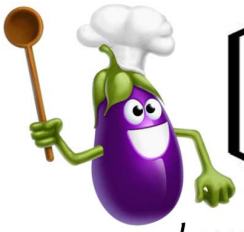
Menu Végétarien

Omelette bio nature
Tortis sauce tomate
Comté AOP
Nectarine

Vendredi

Salade niçoise
aux pommes de terre
Pépites de hoki aux céréales
Epinards béchamel
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



Restauration scolaire

Menus du 22 au 26 juillet 2019

Lundi

Rôti de porc cuit froid *
Riz à l'ancienne
Emmental bio
Melon

Mardi

Tomates bio et feta
Sauté de bœuf à la moutarde
Carottes et
pommes de terre vapeur
Fromage blanc aux fruits

Mercredi

Menu Végétarien

Betteraves
Moussaka aux légumes
Batavia
Yaourt bio aux fruits mixés

Jeudi

Cuisse de poulet
Boulgour bio à la tomate
Cantal AOP
Salade de fruits frais

Vendredi

Salade de riz
Filet de cabillaud
sauce bonne femme
Carottes bio persillées
Yaourt bio 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.
Vous pouvez télécharger ce menu en couleurs sur le site de la Ville: http://saint-maur.com

Restauration scolaire

Menus du 29 juillet au 2 août 2019

Lundi

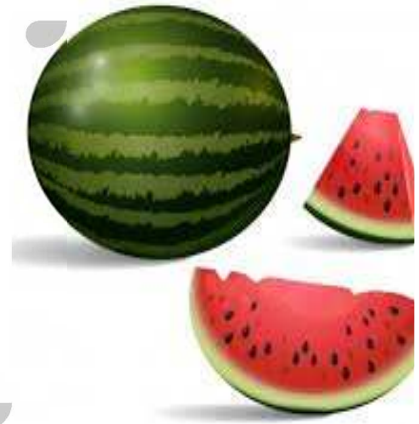
Emincé de bœuf au paprika
Pommes de terre bio
Comté
Pastèque

Mardi

Salade de pâtes
Sauté d'agneau
sauce aux oignons
Chou fleur
Yaourt bio sucre de canne

Mercredi

Melon
Sauté de dinde à l'ancienne
Semoule
Petit suisse aux fruits bio



Jeudi

Menu Végétarien

Chili aux légumes
Coulommiers bio
Abricot

Vendredi

Salade de tomates et olives
Dos de colin beurre blanc
Tortis au beurre
Fromage blanc sucré

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