



Restauration  
Centre de Loisirs  
Menus du 3 au 7 août 2020



Lundi

Navarin d'agneau  
Boulgour Bio  
aux petits légumes  
Cantal AOP  
Pastèque



Goûter  
Marbré  
Fromage blanc sucré  
Cocktail de fruits au sirop

Mercredi

Tomates Locales et emmental Bio  
Sauté de veau  
Coquillettes Bio  
Riz au lait maison



Goûter  
Carré cacao  
Yaourt à boire à la fraise  
Nectarine

Jeudi

Blanc de poulet  
Purée de pommes de terre  
Edam  
Pêche blanche



Goûter  
Brioche fourrée à la fraise  
Lait nature  
Abricots



Mardi  
Menu Végétarien



Concombres local  
sauce vinaigrette  
Pané emmental et épinards  
Courgettes persillées  
Fromage blanc  
aux fruits

Goûter  
Madeleine aux pépites de chocolat  
Lait fraise  
Prunes



Vendredi

Melon  
Filet de colin  
à la provençale  
Riz Bio aux petits légumes  
Crème dessert vanille



Goûter  
Moelleux aux pépites de chocolat  
Yaourt nature sucré  
Cocktail de jus de fruits



Restauration  
Centre de Loisirs  
Menus du 10 au 14 août 2020



Lundi

Pilon de poulet  
et ketchup  
Blé Bio au beurre  
Camembert  
Melon



Goûter  
Quatre quart  
Petit suisse aux fruits  
Jus d'orange

Mercredi

Cordon bleu  
Purée de carottes  
Coulommiers  
Pastèque

Goûter  
Moelleux nature  
Yaourt à boire à l'abricot  
Pomme

Jeudi  
Menu Végétarien



Boulettes de lentilles  
Tortis à la sauce tomates  
Fromage blanc sucré  
Coupelle de fruits au sirop



Goûter  
Carré à l'abricot  
Lait au chocolat  
Banane



Mardi  
Carottes et mimolette Bio  
Rôti de bœuf  
sauce curry  
Haricots beurre  
Yaourt sucre de canne



Goûter  
Brioche fourrée au chocolat  
Lait nature  
Nectarine



Vendredi

Salade niçoise  
aux pommes de terre  
Pépites de hoki  
aux céréales et citron  
Courgettes gratinées  
Petit suisse aux fruits



Goûter  
Gâteau au yaourt et citron maison  
Yaourt sucré  
Compote

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  
Centre de Loisirs  
Menus du 17 au 21 août 2020*



*Restauration  
Centre de Loisirs  
Menus du 24 au 28 août 2020*



**Lundi**



Sauté de veau  
Riz madras  
Emmental  
Melon



Goûter  
Pain  
Fromage blanc sucré  
Confiture de fraises

**Mercredi**

**Menu Végétarien**



Salade de pommes de terre  
et œufs  
Chili aux légumes  
Batavia vinaigrette  
Yaourt au sucre de canne



Goûter  
Moelleux au citron  
Yaourt à boire à la fraise  
Jus d'orange

**Jeudi**

Haut de cuisse  
de poulet forestier  
Boulgour Bio  
Cantal AOP  
Pêche



Goûter  
Carré à la fraise  
Lait nature  
Abricots



Goûter  
Marbré au chocolat maison  
Yaourt aux fruits  
Cocktail de fruits au sirop

**Mardi**



Tomates Locales et  
emmental Bio  
Tajine d'agneau  
Carottes et  
pommes de terre vapeur  
Fromage blanc aux fraises



Goûter  
Madeleine  
Lait fraise  
Nectarine



**Vendredi**

Taboulé  
Filet de cabillaud  
sauce aux amandes  
Courgettes Bio sautées  
Fromage blanc sucré



Goûter  
Marbré au chocolat maison  
Yaourt aux fruits  
Cocktail de fruits au sirop

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>

**Lundi**



Sauté d'agneau  
au curry  
Semoule Bio  
Comté AOP  
Pastèque



Goûter  
Brownie  
Fromage blanc sucré  
Salade de fruits

**Mercredi**

Melon  
Escalope de dinde viennoise  
Pommes de terre Bio vapeur  
Petit suisse aux fruits



Goûter  
Carré à l'abricot  
Lait fraise  
Nectarine

**Jeudi**

**Menu Végétarien**



Moussaka végétarienne  
Batavia vinaigrette  
Coulommiers  
Nectarine



Goûter  
Gaufre  
Yaourt à boire à l'abricot  
Banane



Goûter  
Moelleux aux pommes maison  
Lait nature  
Compote

**Mardi**



Salade de pâtes vinaigrette  
Rôti de bœuf  
sauce tartare  
Chou-fleur ail et persil  
Yaourt vanille



Goûter  
Marbré  
Yaourt sucré  
Pêche



**Vendredi**

Tomates locales persillées  
Dos de colin  
sauce américaine  
Riz au beurre  
Fromage blanc aux 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>