

Restauration scolaire

Menus du 5 au 9 août 2019



Lundi

Cuisse de poulet au curry
Boullgour bio
aux petits légumes
Cantal AOP
Pastèque



Mardi
Menu Végétarien



Concombres
Pané emmental et épinards
Courgettes persillées
Fromage blanc bio aux fraises



Mercredi

Salade mêlée et emmental
Coquillettes bio à la bolognaise
Crème dessert vanille



Vendredi

Melon
Cabillaud sauce pesto
Riz bio aux petits légumes
Flan au chocolat



Jeudi

Sauté de porc
sauce colombo
Haricots verts bio
Et pommes de terre
Emmental bio
Pêche



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 12 au 16 août 2019



Lundi

Sauté de veau Marengo
Blé au beurre
Camembert bio
Melon



Mardi

Carottes et mimolette bio
Sauté de bœuf Strogonoff
Printanière de légumes
Beignet au chocolat



Mercredi

Cordon bleu
Purée de brocolis bio
Carré frais
Pastèque



Jeudi

Férié



Vendredi

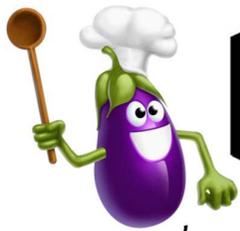
Salade niçoise
aux pommes de terre
Pépites de hoki aux céréales
et citron
Gratin de courgettes
Petit suisse bio aux fruits



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 19 au 23 août 2019



Lundi

Rôti de porc froid
Riz madras
Emmental bio
Melon



Mardi

Tomates bio et emmental
Sauté de bœuf au paprika
Carottes et
Pommes de terre vapeur
Fromage blanc bio
aux fraises



Mercredi Menu Végétarien

Betteraves et pommes
Chili aux légumes
Yaourt bio aux fruits



Jeudi

Cuisse de poulet forestier
Boulgour bio
Cantal AOP
Salade de fruits frais



Vendredi

Salade de riz
Filet de cabillaud
Sauce bonne femme
Courgettes bio sautées
Fromage blanc sucré



Restauration scolaire

Menus du 26 au 30 août 2019



Lundi

Emincé de bœuf aux olives
Pommes de terre bio vapeur
Comté AOP
Pastèque



Mardi

Salade de pâtes
Sauté d'agneau
aux pruneaux
Chou-fleur vapeur ail et persil
Yaourt bio sucre de canne



Mercredi

Melon
Sauté de veau Marengo
Semoule
Petit suisse bio aux fruits



Jeudi Menu Végétarien

Batavia vinaigrette
Moussaka aux légumes
Coulommiers bio
Abricot



Vendredi
Tomates persillées
Dos de colin sauce ciboulette
Tortis au beurre
Yaourt bio 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>

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>