

## Restauration scolaire

Menus du 5 au 9 août 2019



**Lundi**  
 Cuisse de poulet au curry  
 Boulgour 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 Stroganoff  
 Printanière de légumes  
 Beignet au chocolat



**Mercredi**  
 Cordon bleu  
 Purée de brocolis bio  
 Carré frais  
 Pastèque



**Jeudi**

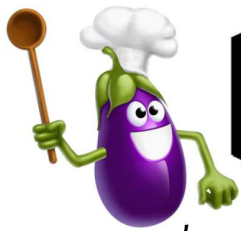
Féié

**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>