





Restauration
Scolaire
Menus du 1er au 4 septembre 2020



Mardi




 Boulettes de bœuf et
Sauce barbecue maison
Tortis 3 couleurs
Fromage blanc Bio à la fraise
Raisin 






Restauration
Scolaire
Menus du 7 au 11 septembre 2020






Lundi

 Haut de cuisse de poulet
et ketchup 
Blé aux petits légumes
Camembert Bio 
Orange

Mardi




Tomate locale et emmental Bio 
Rôti de bœuf sauce tartare 
Haricots verts Bio 
Beignet au chocolat

Mercredi

 Concombre local vinaigrette
Blanquette de veau
Pommes de terre vapeur
Petit suisse Bio aux fruits 





Mercredi

 Sauté de dinde à la moutarde 
Purée de Pommes de terre Bio
Carré frais Bio 
Raisin





Jeudi


Menu Végétarien 

 Pavé à l'emmental
Ratatouille et riz Bio
Croc lait Bio
Pastèque





Vendredi

Melon
Dos de cabillaud 
sauce champignons
Semoule Bio 
Flan Bio vanille caramel

Jeudi
Menu Végétarien 

 Omelette Bio nature
Coquillettes sauce tomate 
Comté AOP 
Melon

Vendredi

 Salade piémontaise
Pépites de hoki aux céréales 
Chou-fleur Bio persillé 
Fromage blanc 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>





Restauration
Scolaire
Menus du 14 au 18 septembre 2020



Restauration
Scolaire
Menus du 21 au 25 septembre 2020



Lundi



Sauté d'agneau provençale
Semoule Bio
Emmental Bio
Melon



Mardi



Carottes râpées Bio
Vinaigrette aux agrumes
Paupiette de veau chasseur
Haricots beurre et
Pommes de terre vapeur
Yaourt Bio aux fruits



Lundi



Sauté de bœuf bourguignon
Pommes de terre Bio
Coulommiers Bio
Pomme



Mardi



Salade de pois chiches
Escalope viennoise
Courgettes gratinées
Petit suisse aux fruits Bio



Mercredi

Menu Végétarien



Betteraves crus vinaigrette
Chili aux légumes
Riz Bio
Fromage blanc sucré Bio



Mercredi

Concombre vinaigrette
Rôti de dinde sauce curry
Pennes brocolis Bio
Gâteau maison
aux pépites de chocolat



Jeudi



Aiguillette de poulet
Sauce camembert
Tortis Bio
Cantal AOP
Prunes



Vendredi



Salade de pâtes
Blanquette de poisson
Carottes persillées Bio
Yaourt Bio vanille



Jeudi
Menu Végétarien



Moussaka végétarienne
Salade vinaigrette
Chèvre Bio
Raisin



Vendredi

Tomates locales vinaigrette
Dos de colin
Beurre rouge
Purée Crécy
Fromage blanc 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>