



Restauration Scolaire Menus du 15 au 19 septembre 2025



Lundi

Poulet grillé
Riz aux champignons
Camembert
Poire de région

Mardi

Radis beurre
Sauté de bœuf au curry
Carottes persillées
Compote de poires

Mercredi Menu Végétarien

Concombre "tzatziki"
(Concombre, yaourt, coriandre et menthe)
Tarte aux 3 fromages
Laitue en vinaigrette
Raisin



Jeudi

Sauté de dinde sauce basquaise
(Carottes rondelles, oignons émincés)
Boulgour
Saint nectaire AOP
(Appellation d'Origine Protégée)
Banane

Vendredi

Tomates mimosa
Cabillaud sauce dieppoise
(Fumet de poisson, champignons, crevettes, moules, épices)
Haricots verts et pommes de terre
Petits suisses 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.

Tous les repas sont accompagnés de pain Bio

* Repas de substitution proposé lors de recette à base de porc

Vous pouvez télécharger ce menu en couleurs sur le site de la Ville: <http://saint-maur.com>



Restauration Scolaire Menus du 22 au 26 septembre 2025



Lundi

Sauté de veau printanier
(Pommes de terre, carottes, haricots verts, petits pois, champignons)
Semoule
Emmental
Pomme

Mardi

Sauté de bœuf "stroganov"
(Champignons, crème, paprika, moutarde)
Haricots verts
Comté AOP
(Appellation d'Origine Protégée)
Poire de région

Mercredi

Carottes et fêta AOP
(Appellation d'Origine Protégée)
Sauté de dinde au piment d'Espelette
Petits pois
Yaourt à boire à l'abricot



Jeudi Menu Végétarien

Bouchées de blé tomate et chèvre
Carottes rondelles au cumin
Yaourt au sucre de canne
Eclair au chocolat

Vendredi

Chou rémoulade
Filet de hoki sauce oseille
Pommes de terre fondantes fines herbes
Yaourt à la 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.

Tous les repas sont accompagnés de pain Bio

* Repas de substitution proposé lors de recette à base de porc

Vous pouvez télécharger ce menu en couleurs sur le site de la Ville: <http://saint-maur.com>