



Restauration scolaire
Menus du 30 septembre
au 4 octobre 2019



Lundi

Blanquette de dinde
Riz bio
Cantal AOP
Poire locale



Mardi
Menu Végétarien



Radis beurre
Pané à l'emmental épinards
Chou-fleur et pommes de terre
bio persillés
Petit suisse aux fruits



Mercredi

Carottes bio et mimolette
Hachis Parmentier
Et sa laitue
Crème chocolat maison



La poire
que tu mangeras
lundi
a été cueillie
à moins de 50 km
de St Maur.

Jeudi

**Sauté de porc
à la moutarde**
Haricots verts bio
Et pommes de terre bio
Edam bio
Raisin



Vendredi

Salade de tomates locales
et mozzarella
**Cabillaud sauce
bonne femme**
Boulgour
Fromage blanc sucré bio



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 7 au 11 octobre 2019



LA SEMAINE DU GOUT

A la découverte de nos régions

Lundi



Sauté de bœuf provençal
Tian de légumes
Roquefort AOP
Fruit de région AOP



Salade des îles
Colombo de porc*
Riz madras
Yaourt à vanille « local »



Mercredi



RÉGION
NORMANDIE

Salade de chou à la normande
Emincé de dinde sauce
camembert
Haricots verts vapeur
Teurgoule



Le sais-tu ?

Le teurgoule est la
version
normande du riz
au lait.

Jeudi



Menu Végétarien

Croziflette
Salade verte
Petit suisse bio
Poire de région



Vendredi



Taboulé de chou-fleur
Filet de lieu à l'armoricaine
Pommes de terre vapeur
Far breton



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>