



Restauration
Centre de Loisirs
Menus du 19 au 23 octobre 2020



Lundi



Sauté d'agneau au curry
Flageolets
Comté AOP 
Kiwi



Goûter
Yaourt

Madeleine aux pépites de chocolat

Mardi



Salade niçoise
Sauté de Bœuf Stroganoff
Chou-fleur vapeur
Crème à la vanille Bio



Goûter
Lait nature
Carré à l'abricot
Jus de pomme

Mercredi



Salade endives et croutons
Escalope de dinde viennoise
Macaronis à la tomate
Petit suisse Bio aux fruits



Goûter
Yaourt à boire à la fraise
Marbré
Compote de pomme



Jeudi

Menu Végétarien



Chili végétarien
Riz Bio pilaf
Coulommiers Bio



Moelleux aux poires maison

Goûter
Lait chocolat
Brownies
Jus de fruits



Vendredi



Concombre local
Dos de colin
Sauce américaine
Haricots verts et
Pommes de terre vapeur
Fromage blanc Bio aux fraises



Goûter
Yaourt nature sucré
Pain au chocolat
Pomme



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
Centre de Loisirs
Menus du 26 au 30 octobre 2020



Lundi

Haut de cuisse de poulet grillé
Blé Bio au beurre
Camembert Bio
Pomme de région



Mardi

Carottes Bio râpées
Lasagnes bolognaises
Yaourt Bio sucré



Goûter
Fromage blanc nature sucré
Brioche
Compote Poire

Goûter
Lait fraise
Carré chocolat
Jus d'orange

Mercredi

Menu Végétarien



Concombres Bio
Tarte aux 3 fromages
Salade
Cocktail de fruits au sirop



Goûter
Yaourt à boire à l'abricot
Moelleux aux amandes
Pomme



Jeudi

Sauté de porc aux pruneaux *
Semoule
Carré frais Bio
Raisin



Goûter
Lait nature
Pain
Confiture de fraises



Vendredi

Salade coleslaw
Dos de colin sauce Dugléré
Gratin de courgettes
Crème dessert Bio au chocolat



Goûter
Petit suisse aux fruits
Quatre quart
Poire

Seon 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>