



## Restauration scolaire

Menus du 4 au 8 novembre 2019



## Restauration scolaire

Menus du 12 au 15 novembre 2019



Lundi



Coquillettes bio  
à la bolognaise  
Carré frais  
Clémentine



Mardi



Potage poireaux  
pommes de terre/  
Salade fêta vinaigrette  
Sauté de dinde  
à la lyonnaise  
Courgettes bio persillées  
Raisin



Mercredi

Menu Végétarien



Moussaka végétarienne  
Salade de mâche et croustons  
Coulommiers bio  
Poire



Le sais-tu ?

La mâche est  
une salade  
riche en  
oméga 3.

Lundi

Férié



Mercredi

Salade de tomates  
et pois chiches  
Cuisse de poulet basquaise  
Choux de Bruxelles  
Petit suisse aux fruits bio



Menu Végétarien



Mardi



Emincé de bœuf  
au paprika  
Farfalles au gruyère  
Yaourt bio vanille  
Clémentine



Le sais-tu ?

Le panais est un  
légume ancien de  
la même famille  
que la carotte.

Jeudi



Potage poireaux  
pommes de terre/  
Salade fêta vinaigrette  
Bœuf bourguignon  
Carottes bio braisées  
Banane



Vendredi

Pépites de hoki aux céréales  
Boullgour bio à la tomate  
Cantal AOP  
Pomme



Jeudi

Carottes bio râpées  
Omelette bio  
Gratin de pommes de terre  
et panais  
Raisin



Vendredi

Cabillaud sauce dieppoise  
Pennes et Brocolis  
Camembert bio  
Poire



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 18 au 22 novembre 2019



Lundi



Sauté d'agneau à la provençale  
Salsifis au gratin  
Coulommiers bio  
Poire



Mercredi



Blanquette de veau à l'ancienne  
Riz pilaf  
Fromage blanc bio à la fraise  
Banane bio



Jeudi

Potage de légumes et vache qui rit/  
Endives dés de brebis et pommes



Emincé de dinde à la moutarde  
Flageolets et carottes bio  
Clémentine



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>

Mardi  
Menu Végétarien



Potage de légumes et vache qui rit/  
Endives dés de brebis et pommes  
Couscous aux légumes et boulettes de lentilles bio  
Ananas rôti



Le sais-tu?

Le salsifis pousse dans les sols sableux et frais.



## Restauration scolaire

Menus du 25 au 29 novembre 2019



Lundi



Menu Végétarien  
Chili végétarien  
Salade de mâche et croutons  
Emmental bio  
Clémentine



Mercredi



Chou blanc noix et emmental  
Sauté de dinde chasseur  
Carottes rondelles bio  
Liégeois au chocolat



Mardi



Soupe méditerranéenne/  
Salade mêlée croutons et emmental  
Sauté de bœuf Stroganoff  
Coquillettes bio au beurre  
Chou vanille



Le sais-tu?

La recette du bœuf Stroganoff ou Stroganoff a été créée au 19<sup>e</sup> siècle par le chef cuisinier français de la famille Stroganoff, M. André Dupont.

Jeudi



Soupe méditerranéenne/  
Salade mêlée croutons et emmental



Saucisse de Toulouse  
Purée de pommes de terre  
Yaourt bio sucre de canne



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>

Vendredi

Taboulé de tomates  
Colin sauce ciboulette  
Chou-fleur bio au beurre  
Riz au lait



Vendredi

Carottes bio et mimolette  
Filet de cabillaud au beurre blanc  
Gratin de fenouil et pommes de terre  
Flan nappé caramel

