

Restauration scolaire

Menus du 2 au 6 décembre 2019



Restauration scolaire

Menus du 9 au 13 décembre 2019



Lundí

🚠 Sauté de veau à la zurichoise Boulgour bio Comté AOP Kiwi

Mardí

Soupe campagnarde/ Salade de betteraves. Pommes de terre et brebis Escalobe viennoise Epinards à la crème



Mercredí Menu Végétarien





Le sais-tu?

Le circuit court est un circuit de distribution dans lequel intervient au maximum un intermédiaire entre le producteur de fruits et légumes et ton assiette.



Vendredí

Filet de colin meunière Courgettes persillées Edam bío Pomme de région

Teudí

Soupe campagnarde/ Salade de betteraves, Pommes de terre et brebis Bœuf en daube Semoule

Clémentines circuit court



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



Mardí

Lundí Colombo de porc * Haricots verts. pommes de terre Cantal AOP

Clémentines circuit court

Soupe d'endives et gruvère Carottes et céleri vinaigrette 🚗 Goulash de bœuf Gratin de pommes de terre bio et salsifis AB Poire locale

Mercredí

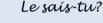
Salade de blé Haut de cuisse Célestine VIANDES Choux de Bruxelles sauce Mornay Petit suisse aux fruits bio



Teudí

Menu Végétarien

Soupe d'endives et gruyère Carottes et céleri vinaigrette Omelette bio Torsades à la tomate Pomme de région



la sauce Mornav a été créée au 19e siècle par le restaurant le grand Véfour et inspirée par le marquis de Mornay.

Vendredí

Dos de cabillaud citronné Purée de brocolis Camembert bio AB



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