



## Restauration scolaire

Menus du 2 au 6 décembre 2019



Lundi

 Sauté de veau à la zurichoise  
 Boulgour bio   
 Comté AOP   
 Kiwi

Mardi

 Soupe campagnarde/  
 Salade de betteraves,  
 Pommes de terre et brebis  
 Escalope viennoise   
 Epinards à la crème  
 Orange

Mercredi

Menu Végétarien



 Lasagnes végétariennes  
 Salade cœur de laitue vinaigrette  
 Coulommiers bio   
 Banane




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.

Jeudi

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

Vendredi

Filet de colin meunière  
 Courgettes persillées  
 Edam bio   
 Pomme de région



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 9 au 13 décembre 2019



Lundi

 Colombo de porc \*   
 Haricots verts,  
 pommes de terre  
 Cantal AOP   
 Clémentines circuit court

Mardi

Soupe d'endives et gruyère/  
 Carottes et céleri vinaigrette  
 Goulash de bœuf   
 Gratin de pommes de terre bio et salsifis   
 Poire locale

Mercredi

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

Le sais-tu?



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



Jeudi

Menu Végétarien



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

Vendredi

Dos de cabillaud citronné  
 Purée de brocolis  
 Camembert bio   
 Kiwi



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>