



Restauration scolaire

Menus du 2 au 5 juin 2020



Lundi

Férié

Mardi

Tomates/pois chiches
Navarin d'agneau
Epinards au beurre
Yaourt Bio
aux fruits mixés



Mercredi

Concombres de région
à la crème et aux herbes
Hauts de cuisse
de poulet basquaise
Coquillettes Bio
Fromage blanc Bio vanille



Jeudi

Menu Végétarien

Hachis Parmentier
végétarien

Laitue Bio vinaigrette

Camembert Bio

Fraises



Vendredi

Radis beurre

Dos de colin

à la ciboulette

Haricots verts

et pommes de terre Bio

Crème dessert Bio
au chocolat



Restauration scolaire

Menus du 8 au 12 juin 2020



Lundi

Filet de dinde à la crème



Macaronis

Edam Bio

Pastèque



Mardi

Menu Végétarien



Tomates vinaigrette
Pané à l'emmental
Carottes et
pommes de terre Bio
Yaourt Bio
au sucre de canne



Mercredi

Concombres de région fêta



Merguez

Semoule Bio

Flan vanille Bio



Jeudi

Sauté de porc au paprika *



Ratatouille et

pommes de terre Bio maison



Carré frais Bio

Prunes



Vendredi

Choux rémoulade

Cabillaud

sauce pesto

Riz arlequin Bio

Fromage blanc Bio

aux fraises



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 15 au 19 juin 2020



Restauration scolaire

Menus du 22 au 26 juin 2020



Lundi



Haut de cuisse de poulet forestier
Boulgour Bio
Coulommiers Bio
Banane



Mardi



Tomates mozzarella
Paupiette de veau sauce chasseur
Brocolis Bio au beurre
Beignet aux pommes



Lundi



Sauté de porc *
au miel sauce aigre doux
Blé Bio
Camembert Bio
Pomme de région



Mardi



Carottes emmental
Tajine d'agneau
Courgettes et
pommes de terre Bio
Abricot



Mercredi



Sauté de bœuf Stroganoff
Gratin de courgettes
et pommes de terre Bio
Samos Bio
Fraises



Mercredi
Menu Végétarien



Asperges
Pizza aux 3 fromages
Laitue Bio vinaigrette
Crème pralinée



Jeudi



Menu Végétarien



Moussaka végétarienne
Laitue Bio vinaigrette
Emmental Bio
Pêche



Vendredi



Concombres de région
vinaigrette
Colin
aux champignons
Purée de carottes
Petit suisse Bio
aux fruits



Jeudi



Aiguillettes de poulet
Sauce camembert
Boulgour Bio
Croc lait Bio
Moelleux
aux pommes maison



Taboulé
aux petits légumes
Cabillaud
Sauce dieppoise
Brocolis Bio ail et persil
Yaourt Bio
au 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>

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>