RESTAURATION SCOLAIRE
MENU du 03 au 28 avril 2017

Menu Star

Menu 4 composantes

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
3 Filets de maquereaux à la tomate Colombo de porc* Riz madras Rondelé ail et fines herbes Poire	**4** Taboulé Omelette Haricots verts persillés Yaourt bio vanille Pomme rouge	**5** Sauté de bœuf bourguignon Pommes de terre fondantes Gouda Banane	*Menu de l'école élémentaire la Pie* **6** Tomates mozzarella sauce vinaigrette Lasagnes Camembert Liégeois au chocolat	**7** Concombres sauce au fromage blanc Filet de hoki sauce bonne femme Purée de carottes Emmental Ananas au sirop
10 Sauté d'agneau au curry Printanière et pommes de terre Cantal Orange maltaise	**11** Salade de pommes de terre Filet de lieu sauce provençale Gratin de courgettes Fromage blanc sucré Poire	**12** Carottes râpées sauce vinaigrette Echine de porc demi-sel* Haricots blancs Comté Flan à la vanille	**13** Salade mêlée sauce vinaigrette Hachis Parmentier Croc'lait Dés de pêches au sirop	**14** Tortis à la sicilienne Dés de colin sauce citron Brocolis Yaourt velouté aux fruits Banane

Suivant 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.
Vous pouvez télécharger ce menu en couleur sur le site de la Ville : http://saint-maur.com

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
17 *Lundi de Pâques* 	**18** Radis et beurre Filet de cabillaud aux fines herbes Céréales gourmandes Yaourt à boire à l'abricot	**19** Salade de tomates et maïs sauce vinaigrette Rôti de dinde sauce à la crème Poêlée forestière Emmental Beignet au chocolat	**20** Concombres sauce à la crème Emincé de bœuf au paprika Riz et ratatouille St Môret Compote de pommes	*Menu de l'école maternelle Jules Ferry* **21** Carottes râpées sauce vinaigrette Pépites de hoki et citron Purée de pommes de terre Comté Fraises au sucre
24 Rillettes* et cornichons Sauté d'agneau aux herbes Flageolets Rondelé à la fleur de sel Poire	**25** Salade de tomates et olives sauce vinaigrette Omelette Macaronis au beurre Yaourt aux fruits	**26** Salade de pommes de terre au thon Sauté de porc* sauce charcutière Carottes persillées Emmental Pomme golden	**27** Salade mélangée et emmental sauce vinaigrette Cordon bleu Petits pois Croc'lait Brownies au chocolat	**28** Salade de riz niçois Filet de cabillaud sauce aux champignons Haricots verts Petit suisse sucré Banane

VBF	La viande bovine servie dans les cantines est de race bouchère. Les bêtes sont nées, élevées et abattues en France.	AB	Produits issus de l'Agriculture Biologique. 1 produit laitier par mois est proposé
VPF	Viande de porc française * Un plat équivalent sans porc est proposé.		Les fromages sont d'Appellation d'Origine Protégée. Certains produits sont libellés « Produits locaux »
	Les volailles sont certifiées.		Contient des fruits de mer.
	Spécialité de la cuisine centrale	Pêche du jour	Poissons non surgelés, en provenance des criées de Boulogne-sur-Mer et Lorient issus de pêche durable.