



RESTAURATION SCOLAIRE

MENU du 06 juin au 30 juin 2017



Menu Star
Menu 4 composantes

LUNDI

5

Férié
Pentecôte

MARDI

6

Melon
Gratin de poisson
Vache qui rit
Pomme golden

MERCREDI

7

Salade de pâtes sauce vinaigrette
Sauté de dinde sauce chasseur
Choux-fleurs persillés
Petit suisse sucré
Banane

JEUDI

8

Betteraves sauce ravigote
Sauté d'agneau
Printanière et pommes de terre
Carré de l'est
Kiwi jaune

VENDREDI

9

Carottes râpées sauce vinaigrette
Filet de lieu sauce paprika
Macaronis
Fromage blanc sur lit de fruits

12

Blanquette de veau à l'ancienne
Riz pilaf
Cantal
Melon

13

Taboulé
Filet de limande meunière et citron
Haricots verts persillés
Yaourt aux fruits
Banane

14

Tomates mimosa sauce vinaigrette
Aiguillettes de poulet sauce champignons
Gratin d'épinards
Camembert
Madeleine

Menu de l'école élémentaire Les Mûriers

15

Saucisson à l'ail* et cornichons
Lasagnes à la bolognaise
Comté
Fraises au sucre

16

Concombres sauce crème
Filet de hoki à la provençale
Céréales méditerranéennes
Chanteneige
Compote de pommes

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

19

Pastèque
Poulet rôti au jus
Coquillettes
Emmental
Liégeois au chocolat

MARDI

20

Filet de lieu sauce bonne femme
Ratatouille et pommes de terre
Vache qui rit
Kiwi jaune

MERCREDI

21

Pizza au fromage
Rôti de porc ketchup*
Brocolis persillés
Fromage blanc sucré
Pomme golden

JEUDI

22

Laitue sauce César
Hachis Parmentier
Pointe de brie
Flan au caramel

VENDREDI

23

Salade de tortis à la sicilienne
Blanquette de saumon
Carottes persillées
Petit suisse aux fruits
Fraises au sucre

26

Melon
Jambon blanc*
Tarte aux légumes du soleil
Fromage blanc et confiture d'abricots

27

Taboulé
Omelette
Brocolis persillés
Yaourt bio vanille
Banane

28

Radis et beurre
Carbonnade de bœuf
Crumble de courgettes
Rondelé fleur de sel
Gâteau roulé aux framboises

Menu de l'école élémentaire Michelet

29

Salade de tomates
Poulet rôti au jus
Riz
Mini babybel
Fraises au sucre

30

Pastèque
Tortis au thon
Emmental
Compote pommes-passion



La viande bovine servie dans les cantines est de race bouchère. Les bêtes sont nées, élevées et abattues en France.



Produits issus de l'Agriculture Biologique. 1 produit laitier par mois est proposé



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



Poissons non surgelés, en provenance des criées de Boulogne-sur-Mer et Lorient issus de pêche durable.