

RESTAURATION SCOLAIRE

MENU du 02 mai au 02 juin 2017

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>1^{er}</p> <p><i>Férial</i> <i>Fête du travail</i></p>	<p>2</p> <p>Taboulé</p> <p>Filet de lieu sauce à l'oseille</p> <p>Beignets de chou-fleur</p> <p>Vache qui rit</p> <p>Poire</p>	<p>3</p> <p>Concombres sauce crème</p> <p>Sauté de veau sauce Marengo </p> <p>Carottes Vichy</p> <p>Comté </p> <p>Madeleine </p>	<p>4</p> <p><i>Menu de l'école maternelle Champignol</i></p> <p>Carottes râpées sauce vinaigrette</p> <p>Saucisse de Toulouse*</p> <p>Coquillettes</p> <p>Yaourt sucre de canne</p> <p>Fraises au sucre </p>	<p>5</p> <p>Tomates sauce vinaigrette</p> <p>Filet de hoki sauce aux fines herbes </p> <p>Purée de courgettes </p> <p>Fromage blanc et confiture d'abricots </p>
<p>8</p> <p><i>Férial</i> <i>Victoire du 8 mai 1945</i></p>	<p>9</p> <p>Filet de cabillaud sauce aux champignons</p> <p>Macaronis au gruyère</p> <p>Cantal </p> <p>Melon </p>	<p>10</p> <p>Rosette* et cornichons</p> <p>Rôti de dinde sauce bigarade </p> <p>Printanière de légumes et pommes de terre</p> <p>Mimolette</p> <p>Banane</p>	<p>11</p> <p>Concombres sauce vinaigrette</p> <p>Emincé de bœuf sauce au curry </p> <p>Riz créole</p> <p>Croc'lait</p> <p>Compote de pommes</p>	<p>12</p> <p><i>Menu de l'école maternelle Les Chalets</i></p> <p>Salade mêlée et croûtons sauce vinaigrette</p> <p>Pépites de hoki aux céréales et citron</p> <p>Brocolis </p> <p>Yaourt bio à la vanille</p> <p>Beignet au chocolat</p>

	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.
	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.

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>15</p> <p>Salade de riz nigois</p> <p>Sauté de porc au paprika* </p> <p>Carottes persillées</p> <p>Cantal </p> <p>Pomme golden</p>	<p>16</p> <p>Tomates sauce vinaigrette</p> <p>Omelette </p> <p>Purée d'épinards </p> <p>Vache qui rit</p> <p>Flan vanille</p>	<p>17</p> <p>Betteraves sauce vinaigrette</p> <p>Sauté de bœuf à la provençale </p> <p>Coquillettes</p> <p>Camembert</p> <p>Banane</p>	<p>18</p> <p>Taboulé du pêcheur</p> <p>Aiguillettes de poulet à la crème </p> <p>Duo de courgettes persillées</p> <p>Saint Môret</p> <p>Fraises au sucre </p>	<p>19</p> <p>Melon</p> <p>Blanquette de poisson </p> <p>Boullgour</p> <p>Yaourt velouté aux fruits </p>
<p>22</p> <p>Sauté de dinde au curry </p> <p>Mélange de céréales</p> <p>Gouda</p> <p>Poire </p>	<p>23</p> <p>Salade de pommes de terre</p> <p>Dos de colin sauce à l'américaine</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Banane</p>	<p>24</p> <p>Concombres sauce vinaigrette</p> <p>Couscous poulet-merguez </p> <p>Kiri</p> <p>Abricots au sirop</p>	<p>25</p> <p><i>Férial</i> <i>Ascension</i></p>	<p>ACCUEIL DE LOISIRS 26</p> <p>Radis beurre</p> <p>Filet de hoki sauce ciboulette</p> <p>Riz</p> <p>Yaourt à boire à la fraise</p> <p>Pomme golden</p>
<p>29</p> <p>Pastèque</p> <p>Saucisse fumée*</p> <p>Lentilles</p> <p>Mimolette</p> <p>Compote pommes-pêches</p>	<p>30</p> <p>Tomates mais olive sauce vinaigrette</p> <p>Omelette</p> <p>Riz et ratatouille</p> <p>Yaourt aux fruits </p>	<p>31</p> <p>Avocat sauce vinaigrette</p> <p>Rosbif et ketchup </p> <p>Gratin d'épinards </p> <p>Comté </p> <p>Gâteau roulé au chocolat</p>	<p>1^{er}</p> <p>Concombres sauce au fromage blanc</p> <p>Poulet rôti à l'estragon </p> <p>Coquillettes</p> <p>Croc' lait</p> <p>Crème dessert à la vanille</p>	<p>2</p> <p>Taboulé</p> <p>Dos de cabillaud sauce provençale</p> <p>Haricots verts</p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Banane</p>

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>