



Restauration  
Scolaire  
Menus du 19 au 23 septembre 2022



Restauration Scolaire  
Menus du 26 au 30 septembre 2022



Lundi

Sauté de veau printanier  
Semoule Bio  
Cantal AOP  
Pomme

Mardi

Goulash  
Haricots verts vapeur  
Yaourt Bio sucre de canne  
Moelleux nature

Lundi

Sauté de dinde  
Sauce chasseur  
Riz pilaf  
Cantal AOP  
Poire de région

Mardi  
Menu Végétarien

Radis au beurre  
Pané blé épinard emmental  
Chou fleur Bio persillé  
Petit suisse aux fruits

Mercredi

Carottes Bio et fêta  
Sauté de dinde au piment d'Espelette  
Petits pois  
Yaourt à boire aux abricots



Mercredi

Carottes Bio à l'orange  
Hachis parmentier  
Laitue en vinaigrette  
Crème au chocolat "maison"



Jeudi

Menu Végétarien

Moussaka végétarienne  
Camembert Bio  
Poire de région

Vendredi

Coleslaw  
Filet de hoki sauce oseille  
Pommes de terre fondantes aux fines herbes  
Yaourt Bio à la vanille

Jeudi

Rôti de porc aux pruneaux\*  
Haricots au beurre Bio  
Et pommes de terre vapeur  
Edam Bio  
raisin

Vendredi

Tomates Bio et emmental à la vinaigrette  
Filet de cabillaud bonne femme  
Boullgour Bio aux petits légumes  
Fromage blanc à la vanille



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.

Tous les repas sont accompagnés de pain Bio

\* Repas de substitution proposé lors de recette à base de porc

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.

Tous les repas sont accompagnés de pain Bio

\* Repas de substitution proposé lors de recette à base de porc

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