



## 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 épinaud 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>