



Restauration Scolaire

Menus du 5 au 9 septembre 2022



Lundi



Blanquette de dinde
Petits pois carottes Bio
camembert Bio
Pomme



Salade mêlée et fête
Sauté de veau sauce chasseur
Chou fleur Bio persillé
Semoule au lait



Restauration Scolaire

Menus du 12 au 16 septembre 2022



Lundi



Saucisses de volaille
Riz ratatouille
Brie
Poire de région



Concombres Bio "tatziki"
Sauté de bœuf au curry
Carottes Bio persillées
Compote de pomme et pêche



Mercredi



Tajine d'agneau safrané
Gratin salsifs et pommes de terre
Babybel Bio
Raisin



Menu Végétarien



Betteraves ravigote
Tarte au fromages
Laitue en vinaigrette
Flan Bio à la vanille et caramel



Jeudi Menu Végétarien



Omelette Bio basquaise
Coquillettes Bio
Comté AOP
Prunes



Vendredi



Salade de pâtes HVE au surimi
Colin d'Alaska meunière
Brocolis Bio et pommes de terre
Fromage blanc bio aux fruits



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>

Jeudi



Haut de cuisson à la sauce basquaise
Boullgour Bio
Saint nectaire AOP
Cocktail de fruits au sirop



Vendredi



Riz Bio niçois
Cabillaud sauce dieppoise
Haricots au beurre
et pommes de terre
Petits suisses Bio aux fruits



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>