



Restauration Scolaire Menus du 05 au 09 janvier 2026



Lundi Menu Végétarien

Nuggets de blé au ketchup

Coquillettes

Pont L'Evêque
(Appellation d'Origine Protégée)

Pomme

Mercredi

Quiche au jambon de dinde

Batavia vinaigrette

Cantal

(Appellation d'Origine Protégée)

Orange

Jeudi

Soupe bretonne

(Chou fleur, brocolis, bouillon de volaille)

ou

Taboulé

Sauté de dinde sauce à l'estragon
(Estragon, crème, jus de veau)

Haricots verts

Yaourt au sucre de canne



Mardi

Soupe bretonne

(Chou fleur, brocolis, bouillon de volaille)

ou

Taboulé

Rôti de porc sauce charcutière*

(Moutarde, cornichons, jus de veau)

ou Rôti de dinde

Lentilles à la dijonnaise

(Oignons, moutarde)

Galette des rois



Vendredi

Carottes et feta

Blanquette de poisson

(Echalotes, crème, fumet de poisson)

Boulgour

Fromage blanc 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>



Restauration Scolaire Menus du 12 au 16 janvier 2026



Lundi Menu Végétarien

Emincé de pois chiche à la crème

(Champignons, crème, bouillon de légumes)

Riz

Saint Paulin

Poire

Mercredi

Salade de pommes de terre

Fricassée de dinde à la lyonnaise

(Brunoise de légumes, crème, bouillon de volaille)

Chou fleur persillé

Yaourt vanille

Mardi

Potage de légumes et vache qui rit®

(Courgettes, pommes de terre, persil, oignons)

ou Chou Blanc et mimolette

Paupiette de veau à l'ancienne

(Champignons, crème, fond blanc de veau)

Petits pois et carottes

Liégeois au chocolat



Jeudi

Potage de légumes et vache qui rit®

(Courgettes, pommes de terre, persil, oignons)

ou Chou Blanc et mimolette

Tortis à la bolognaise

Ananas frais

Vendredi

Dos de colin sauce ciboulette

(Ciboulette, crème, fumet de poisson)

Purée de brocolis et pommes de terre

Camembert

Orange



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>