Nos sauces sont faites maison

Restauration Scolaire
Menus du 19 au 23 janvier 2026

Saint-Maur

Lundi

Haut de cuisse de poulet

à la crème d'asperges

Blé aux petits légumes

Saint Nectaire

(Appellation d'Origine Protégée)

Clémentine

Mardi

Velouté Argenteuil

(Asperges, pommes de terre, crème, bouillon de volaille)

ou Tomates mozzarella et basilic

Sauté de porc à la dijonnaise*

(Petits légumes, crème, bouillon de volaille)

ou Sauté de dinde

Coquillettes

Yaourt au sucre de canne

Mercredi

Sauté de veau sauce chasseur

(Echalote, champignons, jus de veau)

Haricots verts

Emmental

Banane

Jeudi
Menu Végétarien

Velouté Argenteuil

(Asperges, pommes de terre, crème, bouillon de légumes)

ou Tomates mozzarella et basilic

Moussaka aux légumes

(Lentilles, carottes, navets, poireau, cèleri, aubergine, bouillon de légumes)

Yaourt aux fruits

Vendredi

Salade de lentilles

Filet de cabillaud sauce beurre blanc

(Beurre, échalote, crème)

Carottes Vichy

Flan vanille caramel

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

Nos sauces sont faites maison

Restauration Scolaire
Menus du 26 au 30 janvier 2026

Saint-Maur

Lundi

Boulettes de bœuf sauce tomate

Tortis au beurre

Cantal

(Appellation d'Origine Protégée)

Poire

Mardi

Soupe crécy

(Carottes, pommes de terre, bouillon de volaille)

ou Salade de pois chiche

Blanquette de dinde

(Champignons, crème, Bouillon de volaille)

Chou fleur

Fromage blanc aux fruits

Mercredi

Lasagnes à la bolognaise

(Pâtes à lasagne, bœuf, béchamel, lentilles, oignons, sauce tomates, basilic)

Batavia en vinaigrette

Saint Moret

Moelleux aux pépites de chocolat

Jeudi
Menu Végétarien

Soupe crécy

(Carottes, pommes de terre, bouillon de légumes)

ou Salade de pois chiche

Omelette

Boulgour à la tomate

Yaourt vanille

Vendredi

Carottes râpées et emmental

Blanquette de poisson

(Carottes, champignons, crème, fumet de poisson)

Purée de pommes de terre

Clémentine

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