



Restauration
Scolaire
Menus du 3 au 6 janvier 2023



Mardi

Velouté Conti au chèvre/
Carottes Bio et courgettes Bio vinaigrette
Sauté de bœuf au curry
Chou fleur Bio
et pommes de terre en gratin
Poire région



Mercredi

Salade de pâtes vinaigrette
Poulet grillé
Carottes Bio persillées
Petits suisses Bio aux fruits



Jeudi

Menu Végétarien

Velouté Conti au chèvre/
Carottes Bio et courgettes Bio vinaigrette
Omelette Bio basquaise
Haricots verts Bio persillés
Galette des rois



Vendredi

Dos de cabillaud
Sauce beurre rouge
Coquillettes Bio
Camembert Bio
Kiwi



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 9 au 13 janvier 2023



Lundi



Sauté de bœuf à la moutarde
Brocolis Bio et pommes de terre
Chèvre

Produits locaux Pomme de région



Mardi
Menu Végétarien



Potage de légumes Bio/
Chou rouge aux fromages
Boulettes de pois chiches
Printanière et pommes de terre
Kiwi



Mercredi



Sauté d'agneau aux herbes
Riz Bio pilaf
Fromage blanc sucré
Ananas au sirop



Jeudi



Potage de légumes Bio/
Chou rouge aux fromages
Colombo de dinde
Courgettes Bio persillées
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>

