



Restauration Scolaire

Menus du 28 avril au 02 mai 2025



Lundi

Sauté de bœuf "stroganov"
(Champignons, crème, paprika, moutarde)
Purée de pommes de terre
Gouda
Poire de région



Mardi

Lentilles en salade
Sauté de dinde aux figues
Haricots verts persillés
Crème dessert à la vanille



Restauration Scolaire

Menus du 05 au 09 mai 2025



Lundi

Pilon de poulet et ketchup
Petits pois à la française
(Persil, oignons, laitue)
Croç'lait
Poire



Mardi

Sauté de porc à la moutarde*
Carottes rondelles au cumin
Camembert
Orange



Mercredi Menu Végétarien



Concombre "tzatziki"
(Concombre, yaourt, coriandre et menthe)
Moussaka végétarienne maison
(Aubergines, lentilles, petits légumes, pommes de terre, béchamel)
Yaourt aux fruits



Mercredi Menu Végétarien



Tomates sauce vinaigrette
Tarte aux 3 fromages
Batavia en vinaigrette
Yaourt à la vanille



Jeudi Férié

Vendredi

Thon à la bolognaise
Coquillettes
Emmental
Pomme

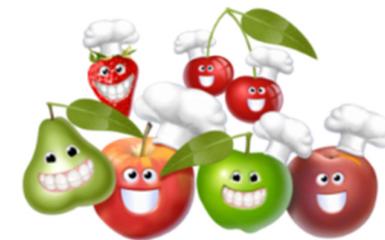


Jeudi

Férié

Vendredi

Blanquette de poisson
Riz nature
Cantal AOP
(Appellation d'Origine Protégée)
Compote de pommes



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>