

Restauration scolaire

Menus du 6 au 10 mai 2019



Lundi

Sauté de dinde au curry
Courgettes bio gratinées
Saint Nectaire AOP
Semoule au lait



Mardi

Menu Végétarien

Concombre local
sauce fromage blanc
Pavé à la mozzarella
Pommes de terre ail et persil
Yaourt bio aux fruits



Restauration scolaire

Menus du 13 au 17 mai 2019



Lundi

Sauté de veau Marengo
Printanière et pommes de terre
Emmental bio
Compote pomme/abricot



Mardi

Bœuf au paprika
Brocolis bio
Comté AOP
Beignet au chocolat



Mercredi

Férié

Qui suis-je ?

Je suis un fruit qui a ses pépins à l'extérieur.

La fraise!

Mercredi

Betteraves vinaigrette
Rôti de porc sauce colombo *
Tortis
Yaourt bio vanille



Jeudi

Menu Végétarien

Carottes vinaigrette
Couscous aux pois chiches et aux légumes
Fromage blanc bio à la fraise



Le sais-tu ?

La sauce Marengo s'appelle ainsi car elle a été inventée par le cuisinier de Bonaparte pendant la bataille de Marengo en Italie.

Jeudi

Bœuf en daube
Mélange de légumes avec féculent
Edam bio
Melon



Vendredi

Dos de colin sauce dieppoise
Epinards bio à la crème
Mimolette
Fraises



Jeudi

Menu Végétarien

Carottes vinaigrette
Couscous aux pois chiches et aux légumes
Fromage blanc bio à la fraise



Vendredi

Dos de colin
sauce bonne femme tomates
Purée de pommes de terre
Petit suisse aux fruits bio kiwi

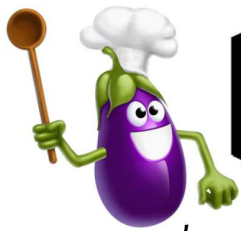


Selon le principe de la liaison chaude, les plats sont préparés en cuisine centrale le matin du jour de consommation. Ces plats sont élaborés à partir de produits bruts. Les menus proposés sont sous réserve de modifications. Ils sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : oeuf, lait, crustacés, mollusques, poissons, arachide, sésame, soja, sulfite et anhydride sulfureux, fruits à coques, gluten, céleri, moutarde et lupin.

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.

Vous pouvez télécharger ce menu en couleurs sur le site de la Ville: <http://saint-maur.com>



Restauration scolaire

Menus du 20 au 24 mai 2019



Lundi

Sauté de dinde sauce champignons
Mélange de céréales bio
Cantal AOP
Melon



Mardi

Salade de tomates et mozzarella
Omelettes bio
Haricots verts
Fromage blanc sucré



Restauration scolaire

Menus du 27 au 31 mai 2019



Lundi

Saucisses de Francfort *
Lentilles bio à la dijonnaise
Saint Nectaire AOP
Kiwi



Mardi

Menu Végétarien
Chili aux légumes
Coulommiers bio
Pomme



Mercredi

Menu Végétarien



Lasagnes aux légumes
Petit suisse sucré
Banane bio



Qui suis-je ?

Mon premier est un musicien célèbre,
Mon deuxième une note de musique,
mon troisième une autre note de musique.
Mon tout est un fromage italien.

La mozzarella (Mozart-ré-la)!

Mercredi

Chou blanc aux noix et leerdammer
Sauté de bœuf provençal
Gratin d'épinards bio et pommes de terre bio
Crème dessert vanille



Jeudi

Férié

Le sais-tu ?

La Cuisine Centrale a cuisiné 245 Kg de lentilles verte pour le repas de lundi

Jeudi

Concombres vinaigrette
Sauté d'agneau aux herbes
Carottes bio
Yaourt au sucre de canne



Vendredi

Pépites de hoki aux céréales
Risotto
Camembert bio
Fraises



Vendredi

Colin sauce curry
Blé bio
Carré frais
Melon



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.

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.

Vous pouvez télécharger ce menu en couleurs sur le site de la Ville: <http://saint-maur.com>