



Lundi

Sauté de bœuf au curry
Printanière et pommes de terre
Petits suisses aux fruits
Ananas frais



Mardi

Coleslaw
(Carottes, chou, oignon rouge, mayonnaise)
Cordon bleu de volaille
Brocolis et champignons persillés
Fromage blanc nature sucré



Lundi

Pastèque
Sauté de veau printanier
(Pommes de terre, carottes, haricots verts, petits pois, champignons)
Boulgour aux petits légumes
Yaourt aux fruits



Mardi

Rôti de bœuf froid et ketchup
Pommes de terre persillées
Emmental
Ananas frais



Mercredi

Couscous poulet merquez
Camembert
Crumble aux pommes maison



Mercredi Menu Végétarien

Emincé de pois chiches à la crème
Brocolis persillés
Coulommiers
Poire de région



Jeudi Menu Végétarien

Œuf durs sauce mornay
(Béchamel, fromage râpé)
Gratin d'épinards et pommes de terre
(Appellation d'Origine Protégée)
Emmental
Fraises



Vendredi

Concombre sauce ciboulette
Dos de colin sauce aux épices
Coquillettes
Flan vanille



Jeudi

Salade de betteraves
Sauté de dinde aux épices
Semoule
Yaourt à la vanille



Vendredi

Filet de cabillaud sauce américaine
(Fumet de poisson, sauce et concentré de tomate, épices, crème)
Carottes et pommes de terre persillées
Yaourt au sucre de canne
Fraises



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>