



*Restauration
Scolaire
Menus du 23 au 27 mai 2022*



Lundi

 Blanquette de dinde 
Riz Bio pilaf 
Croc'lait Bio
Compote de pomme

Mardi

 Pastèque 
Sauté de veau printanier 
Boullgour Bio aux petits légumes
Yaourt Bio aux fruits



*Restauration Scolaire
Menus du 30 mai
au 3 juin 2022*



Lundi

 Navarin d'agneau 
Petits pois carottes Bio 
Saint nectaire AOP 
Cocktail de fruits au sirop

Mardi

 Boulettes de bœuf sauce tomate 
Choux fleurs Bio
et pommes de terre
Yaourt Bio aux fruits 
Beignet aux pommes

Mercredi
Menu Végétarien



 Batavia Bio vinaigrette 
Tarte aux fromages
Gâteau Flan à la vanille Maison
Yaourt Bio aux fruits 



Mercredi

Tomate mimosa 
Waterzooï de volaille
Coquillettes Bio 
Petits suisses Bio aux fruits



Jeudi

Féié



Vendredi

 Filet de cabillaud 
sauce américaine
Carottes Bio et
pommes de terre persillées 
Petits Suisses Bio aux fruits
Brownies

Jeudi
Menu Végétarien



 Chili de légumes 
Riz Bio nature
Comté AOP 
Pomme



Vendredi

 Melon charentais 
Dos de colin beurre blanc
Blé Bio aux petits légumes 
Fromage blanc Bio aux fruits



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>