



*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

Férieré



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>