




Restauration  
Scolaire  
Menus du 6 au 10 juin 2022



Lundi

Férié

Mercredi

 Tomate Bio et emmental  
Paupiette de veau sauce chasseur  
Semoule Bio  
Flan nappé caramel




Jeudi  
Menu Végétarien

Pané à l'emmental  
Carottes Bio "Vichy"  
Yaourt aux fruits mixés  
Pêche




Mardi

 Sauté de porc\* label rouge au caramel  
Pommes de terre fondantes ail et persil  
Yaourt sucre de canne  
Moelleux aux amandes



Vendredi

 Concombre Bio sauce fromage blanc  
Filet de cabillaud  
à la concassée de tomates  
Riz Bio nature  
Fromage blanc fraise Bio



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>



Restauration Scolaire  
Menus du 13 juin  
au 17 juin 2022




Lundi

 Haut de cuisse de poulet  
sauce basquaise  
Pommes de terre persillées  
Tome des Pyrénées IGP  
Kiwi




Mercredi

 Rôti de bœuf et ketchup  
Blé Bio au beurre  
Samos  
Brownies maison



Jeudi  
Menu Végétarien

 Omelette Bio Basquaise  
Pennes au beurre  
Emmental Bio  
Abricots




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>

Mardi

 Carottes exotiques  
Sauté de veau sauce chasseur  
Haricots verts Bio  
Yaourt Bio sucre de canne



Vendredi

 Taboulé  
Dés de colin sauce dieppoise  
Carottes Bio  
et pommes de terre persillées  
Petit suisse Bio aux fruits

