





Restauration
Scolaire
Menus du 20 au 24 juin 2022



Lundi

 Gigot d'agneau au ketchup
Brocolis Bio
et Pommes de terre
Tome des Pyrénées IGP
Compote de pomme

 Sauté de porc* label rouge
au piment d'Espelette
Boullgour Bio aux petits légumes
Yaourt Bio sucre de canne
Fraises


Mardi

Mercredi
Menu Végétarien

Sardine et sa rondelle de citron
Pizza aux fromages
Batavia Bio vinaigrette
Crème dessert Bio au chocolat




Jeudi

 Emincé de dinde à la moutarde
Haricots verts Bio persillés
Camembert Bio
Nectarine blanche



Vendredi

 Concombre Bio à la crème aux herbes
Dos de cabillaud
à la provençale
Pommes de terre vapeur
Riz au lait nappé caramel



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 27 juin
au 1 juillet 2022




Lundi

 Sauté de bœuf aux olives
Printanière de petits légumes
Babybel Bio
Abricots

Mardi


 Tomate farcie
Blé Bio au beurre
Yaourt Bio sucre de canne
Beignet aux pommes

Mercredi

 Carottes râpées
Suprême de poulet
à la crème d'asperges
Coquillettes Bio gratinées
Fromage blanc Bio aux fruits





Jeudi
Menu Végétarien

 Pané blé emmental et épinards
Chou fleur Bio persillé
Yaourt Bio sucre de canne
Eclair au chocolat



Vendredi

 Colin d'Alaska meunière
 Courgettes Bio et pommes de terre
Emmental Bio
Melon charentais



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>