



*Restauration Scolaire*  
*Menus du 4*  
*au 7 juillet 2022*



*Lundi*



Rôti de bœuf froid ketchup maison

Brocolis Bio persillés

Cantal AOP

Pêche



*Mardi*

**Menu Végétarien**



Omelette Bio  
Gratin dauphinois  
Yaourt Bio vanille  
Nectarine



*Mercredi*



Concombre Bio à la crème aux herbes

Coquillettes Bio bolognaise

Crème au chocolat maison



*Jeudi*



Rôti de dinde sauce moutarde

Carottes Bio

et pommes de terre persillées

Emmental Bio

Pastèque



*Bonnes vacances*



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>