



Restauration  
Centres de Loisirs  
Menus du 07 au 11 juillet 2025



Vacances d'Été

Lundi

Rôti de bœuf froid et ketchup 

Chou fleur 

Saint nectaire AOP   
(Appellation d'Origine Protégée)

Nectarine

Yaourt à boire à la fraise  
Pomme  
Moelleux aux amandes

Mercredi

Concombre vinaigrette 

Coquillettes à la bolognaise 

Fromage blanc aux fruits 

Lait à la fraise  
Abricot  
Brownies

Jeudi  
Menu Végétarien 

Tajine de légumes au curry 

Semoule 

Emmental 

Fraises

Lait nature  
Banane  
Carré à l'abricot



Mardi

Haut de cuisse de poulet   
à la crème d'asperges

Carottes "Vichy"   
(Carottes rondelles, oignons émincés)

Yaourt à la vanille   
Abricots

Lait au chocolat  
Compote de pommes  
Carré aux fraises

Vendredi

Colin d'alaska meunière   
Purée de courgettes   
et de pommes de terre

Cantal AOP   
(Appellation d'Origine Protégée)

Flan chocolat 

Yaourt sucré  
Gâteau yaourt au citron   
Nectarine

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  
Centres de Loisirs  
Menus du 14 au 18 juillet 2025



Vacances d'Été

Lundi

Férié

Mercredi

Pastèque

Rôti de veau marengo   
(Concentré de tomate, oignons, échalotes, champignons)

Printanière de petits légumes

Yaourt aux fruits 

Yaourt à boire à l'abricot  
Moelleux aux amandes  
Jus de pomme

Jeudi

Tomates et mimolette   
Sauté de dinde à la dijonnaise   
(Crème, moutarde, fond brun)

Riz nature 

Brownie 

Yaourt à boire à la fraise  
Moelleux nature  
Jus d'orange



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  
Menu Végétarien 

Bouchées de blé tomate et chèvre

Petits pois à la Nantaise  
(Petits pois, oignons, sucre)

Edam 

Cocktail de fruits au sirop

Lait à la fraise  
Compote de pommes  
Gaufre sucrée

Vendredi

Raviolis au saumon 

Yaourt à la vanille 

Melon charentais

Lait nature  
Moelleux aux poires   
Nectarine