



Restauration
Scolaire
Menus du 16 au 20 janvier 2023



Lundi
Menu Végétarien



Pané blé épinards emmental
Riz Bio nature
Edam Bio
Clémentine



Mardi



Soupe méditerranéenne/
Salade mélangée et croûtons
Bœuf bourguignon
Coquillettes Bio
Chou à la vanille



Restauration
Scolaire
Menus du 23 au 27 janvier 2023



Lundi



Blanquette de veau à l'ancienne
Bulgour Bio
Comté AOP
Kiwi



Mardi



Soupe campagnarde Bio/
Betterave et pomme golden
Escalope de dinde viennoise
Épinards Bio à la crème
Orange



Mercredi



Sauté de dinde marengo
Haricots verts Bio persillés
Camembert Bio
Orange



Mercredi
Menu Végétarien



Lasagnes aux légumes maison
Laitue Bio vinaigrette
Coulommiers Bio
Rocher à la noix de coco



Jeudi



Soupe méditerranéenne/
Salade mélangée et croûtons
Saucisse de Toulouse *
Purée de chou fleur Bio
Yaourt Bio au sucre de canne



Vendredi



Carottes Bio et emmental
Dos de cabillaud
Sauce au beurre rouge
Gratin de salsifis et pommes de terre
Flan nappé au caramel



Jeudi



Soupe campagnarde Bio/
Betterave et pomme golden
Sauté de bœuf sauce au pain d'épices
Semoule Bio
Clémentine



Vendredi



Filet de colin meunière
Gratin de courgettes et pommes de terre
à la dauphinoise
Edam Bio
Pomme de région



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>