



Restauration
Centres de Loisirs
Menus du 21 au 25 juillet 2025



Vacances d'Eté

Lundi

Couscous merguez

Camembert

Nectarine

Repas froid

Mardi

Tomates et emmental vinaigrette

Rôti de dinde au ketchup

Pomme de terre vinaigrette

Pêche

Yaourt aux fruits mixés
Abricot
Confiture de fraise
Pain Bio

Menu Végétarien

Salade de blé

Omelette

Epinards à la crème

Petits suisses aux fruits

Yaourt à boire à la fraise
Orange
Madeleine aux pépites de chocolat

Pik et croq
Moelleux aux amandes
Jus de pomme

Vendredi

Filet de cabillaud

à la sauce "bonne femme" tomatée
(Echalotes, crème, tomates)

Coquillettes

Fromage blanc aux fruits

Pastèque

Lait nature
Abricot
Moelleux aux pommes



Lait au chocolat
Nectarine
Biscuit fourré à la fraise

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 28 juillet au 01 août 2025



Vacances d'Eté

Lundi

Sauté de veau à la provençale

(Sauce tomates, olives vertes, oignons,
et herbes de Provence)

Brocolis persillés

Comté AOP

(Appellation d'Origine Protégée)

Nectarine

Yaourt aux fruits mixés
Chocolat au lait en tablette
Pain Bio
Jus de pomme

Rôti de dinde à la sauce charcutière

(Cornichons, moutarde, persil)

Purée de pommes de terre

et courgettes

Petits suisses aux fruits

Jeudi

Jus de fruits multifruits

Boulettes de bœuf sauce tomate

Macaronis au gruyère

Compote de pommes locale

Roulé à la fraise

Lait nature
Abricot
Moelleux aux amandes



Yaourt à boire à la fraise
Nectarine
Carré au chocolat

Vendredi

Concombre "tatziki"

(Concombre, yaourt, coriandre, menthe)

Dos de cabillaud à la sauce dugléré

(Crème, sauce et concentré de tomate, oignons)

Blé aux petits légumes

Fromage blanc et confiture

Lait à la fraise
Gâteau aux pépites de chocolat

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>