



Restauration Scolaire Menus du 6 au 10 septembre 2021



Restauration Scolaire Menus du 13 au 17 septembre 2021



Lundi



Poulet Célestine
Blé Bio au beurre
Camembert Bio
Compote pomme-abricot



Mardi



Tomate locale et féta
Sauté de bœuf
à la provençale
Haricots verts Bio persillés
Beignet au chocolat



Lundi



Tajine d'agneau aux raisins
et aux abricots
Semoule Bio
Emmental Bio
Melon charentais



Mardi



Carottes Bio à l'orange
Paupiette de veau
sauce forestière
Haricots beurre et
pommes de terre vapeur
Yaourt Bio aux fruits



Mercredi



Filet de dinde à la crème
Pommes de terre vapeur
Carré frais Bio
Pastèque



Mercredi



Menu Végétarien



Hachis Parmentier de légumes
Batavia Bio
Fromage blanc sucré



Jeudi

Menu Végétarien



Omelette Bio
Coquillettes Sauce tomate
Comte AOP
Melon charentais



Vendredi



Salade de pommes de terre
à la ciboulette
Hoki Aux céréales
sauce tartare
Chou-fleur Bio
Fromage blanc Bio aux fruits



Jeudi



Aiguillettes de poulet
Sauce aux champignons
Riz Bio nature
Mimolette
Compote de pommes



Vendredi



Salade pâtes HVE au surimi
Dos de colin sauce ciboulette
Carottes Bio Vichy
Yaourt Bio vanille



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>



Restauration
Scolaire
Menus du 20 au 24 septembre 2021



Lundi



Sauté de bœuf Stroganov
Pommes de terre vapeur
Coulommiers Bio
Pomme



Mardi



Cordon bleu de volaille
Petit-pois à la nantaise
Fromage blanc Bio aux fruits
Compote pomme-fraise



Mercredi



Concombre local vinaigrette
Sauté de veau au curry
Pennes et brocolis Bio
Yaourt Bio sucre de canne



Jeudi

Menu Végétarien



Pané blé épinards emmental
Haricots verts Bio au thym
Banane
Gâteau aux pépites de chocolat



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 septembre
au 1er octobre 2021



Lundi



Blanquette de veau à l'ancienne
Riz Bio nature
Cantal AOP
Compote pomme-fraise



Mardi

Concombre Bio
Francfort *
Lentilles à la dijonnaise
Liégeois chocolat Bio



Mercredi



Rôti de dinde sauce bigarade
Haricots beurre
Kiri Bio
Banane



Jeudi

Menu Végétarien



Omelette Bio
Purée
Edam Bio
Raisin



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>