



## 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



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



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



Mercredi



Rôti de dinde sauce bigarade  
Haricots beurre  
Kiri Bio  
Banane



Jeudi

Menu Végétarien



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



Vendredi



Laitue et mimolette  
Blanquette de poisson  
Purée de céleri  
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>

Jeudi

Menu Végétarien



Omelette Bio  
Purée  
Edam Bio  
Raisin



Filet de colin meunière  
Brocolis Bio et  
Pommes de terre vapeur  
Chanteneige Bio  
Yaourt aux fruits mixés



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>