

## Restauration scolaire

Menus du 14 au 18 janvier 2019



### Lundi



Sauté de dinde au paprika



Brocolis vapeur

Edam bio

Semoule au lait



### Mardi

## Menu Végétarien



Coleslaw / Velouté de courgettes

Bolognaise végétarienne

Coquillettes bio

Crème dessert vanille



### Mercredi



Sauté de porc \* à la moutarde

Printanière et pommes de terre

Emmental bio

Clémentine



### Jeudi

Coleslaw / Velouté de courgettes

Rôti de bœuf ketchup

Haricots verts vapeur

Yaourt aux fruits bio



### Vendredi

Hoki sauce blanquette

Blé bio au beurre

Cantal jeune AOP

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.

Vous pouvez télécharger ce menu en couleurs sur le site de la Ville: <http://saint-maur.com>



## Restauration scolaire

Menus du 21 au 25 janvier 2019



### Lundi

Rôti de porc cuit \*



Purée de pommes de terre

Babybel bio

Pomme jardin de pays



### Mardi

Carottes vinaigrette /

Soupe au potiron

Bœuf bourguignon

Courgettes vapeur



Petit suisse aux fruits bio



### Mercredi

Poulet basquaise



Céréales gourmandes bio

Comté AOP

Poire jardin de pays



### Jeudi

## Menu Végétarien



Carottes vinaigrette /

Soupe au potiron

Moussaka soja

Fromage blanc bio à la fraise



### Vendredi

Dos de cabillaud au

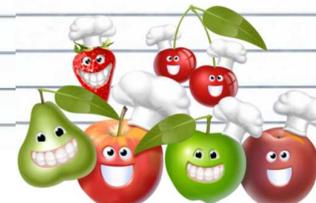
beurre blanc

Coquillettes bio

Yaourt bio sucre de canne



Clémentine



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.

Vous pouvez télécharger ce menu en couleurs sur le site de la Ville: <http://saint-maur.com>

La gourmandise est un joli défaut!