



*Restauration  
Scolaire  
Menus du 3 au 7 octobre 2022*



*Restauration  
Scolaire  
Menus du 10 au 14 octobre 2022*



### Lundi

 Sauté de dinde au curry  
Pennes au beurre  
Edam Bio  
Pomme des Hautes Alpes AOP 



### Mardi

 Chou rouge aux fromages  
Sauté de bœuf "stroganov"  
Pommes de terre à la vapeur  
Flan caramel Bio 



### Lundi

 Sauté d'agneau aux olives vertes   
Petits pois Bio   
Babybel au chèvre  
Kiwi 

### Mardi Menu Végétarien

Carottes râpées Bio  
et vinaigre à la mangue   
Gratin de potiron et pommes de terre  
Tarte aux abricots



### Mercredi

 Sauté de veau marengo   
Carottes Bio et pommes de terre persillées   
Brie  
Raisin



### Mercredi

Betteraves et vinaigrette aux fruits rouges  
Sauté de bœuf  
aux poivrons rouges et tomate   
Riz Bio et haricots rouges   
Verrine à la fraise "maison" 

## SEMAINE DU GOÛT

### Jeudi

#### Menu Végétarien

Omelette Bio  
Blé Bio aux petits légumes  
Petits suisses Bio aux fruits  
Poire de région 



### Vendredi

Taboulé Bio  
Filet de lieu à la sauce armoricaine   
Brocolis Bio et pommes de terre  
Yaourt Bio au sucre de canne 



### Jeudi

Emincé de dinde à la crème   
Panais et pommes de terre au beurre   
Fromage blanc nature sucré Bio  
Rocher à la noix de coco "maison" 



### Vendredi

Filet de merlu   
à la sauce curry coco  
Blé Bio et maïs   
Emmental Bio   
Ananas au sirop



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>