



*Restauration
Scolaire
Menus du 17 au 21 octobre 2022*

Lundi



Axoa de veau
Boulgour Bio
Cantal AOP
Poire de région



Mardi



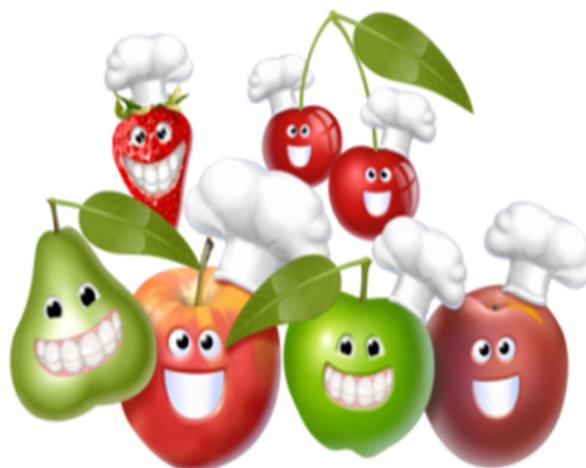
Concombres Bio à la sauce fromage blanc
Sauté de bœuf à la provençale
Haricots beurre
et pommes de terre
Fromage blanc à la fraise Bio



Mercredi



Salade de pois chiches
Blanquette de dinde
Carottes Bio "Vichy"
Yaourt Bio aux fruits



Jeudi

Menu Végétarien



Hachis parmentier de légumes
Camembert Bio
Raisin



Vendredi

Coleslaw
Dos de colin à la sauce ciboulette
Coquillettes Bio
Yaourt Bio à la 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>