



*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>