



Restauration  
Centres de Loisirs  
Menus du 24 au 28 octobre 2022



Lundi



Sauté de dinde à la dijonnaise  
Pommes de terre à la vapeur  
Emmental Bio  
Pomme de région



Fromage blanc sucré  
Carré au cacao  
Jus de pomme

Mercredi



Carottes Bio et pamplemousse  
Torsades à la bolognaise  
Crème dessert à la vanille



Lait au chocolat  
pomme  
Carré aux fraises

Jeudi



Poulet Célestine  
Gratin d'épinards Bio  
Edam Bio  
Banane



Yaourt au sucre de canne  
Compote pomme  
Gaufre sucrée



Mardi  
Menu Végétarien



Tomate Bio à la vinaigrette  
Boulettes de lentilles  
Gratin de courgettes Bio  
Fromage blanc sucré



Yaourt à boire abricot  
Poire  
Moelleux



Vendredi

Salade de blé  
Dos de cabillaud au beurre blanc  
Choux fleurs Bio  
et pommes de terre  
Fromage blanc à la fraise Bio



Lait nature  
Kiwi jaune  
Brownies



Restauration  
Centres de Loisirs  
Menus du 31 octobre au 4 novembre 2022



Lundi



Sauté de veau marengo  
Boullgour Bio  
Carré frais  
Clémentine



Babybel  
Carré aux pommes  
Clémentine

Mercredi  
Menu Végétarien



Pané à l'emmental  
Coquillettes au beurre  
Coulommiers Bio  
Poire de région



Yaourt sucré  
Poire  
Marbré au chocolat



Jeudi



Taboulé Bio du pêcheur  
Sauté de dinde  
à la sauce pain d'épices  
Carottes Bio braisées  
Fromage blanc aux fruits Bio



Lait nature  
Poire  
Carré abricot



Mardi

férié

Vendredi

Pépites de hoki aux céréales  
Blé Bio au beurre  
Cantal AOP  
Pomme



Fromage blanc sucré  
Compote aux pommes et fraises  
Gaufre sucrée



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>