



Restauration
Scolaire
Menus du 1er au 5 février 2021



Restauration
Centre de Loisirs
Menus du 8 au 12 février 2021



Lundi

Colombo de porc *
(Epices colombo, courgettes, Crème)
Label rouge
Brocolis Bio et
Pommes de terre
Cantal AOP
(Appellation d'Origines Protégée)
Clémentines issues du circuit court



Mardi

Soupe campagnarde Bio
(Chou-fleur, Haricots verts, pommes de terre)/
Carottes et céleri vinaigrette
Emincé de bœuf Strogonoff
Purée de panais
Crêpes à la confiture



Lundi

Carbonade
(Bœuf, oignons, sucre)
Riz Bio aux petits légumes
(Carottes, céleris-raves, oignons, navets, poireaux)
Fromage de chèvre
Pomme locale



Mardi
Menu Végétarien

Velouté de lentilles corail au chèvre/
Salade chou vinaigrette
Pané fromager
Carotte Bio et
Pommes de terre
Kiwi



Mercredi

Taboulé
(Concombre, menthe, tomate)
Poulet sauce basquaise
Chou-fleur Bio vapeur
Petits suisses Bio aux fruits



Mercredi

Sauté d'agneau aux épices
Semoule Bio
Fromage blanc
Banane



Jeudi

Menu Végétarien

Soupe campagnarde Bio
(Chou-fleur, Haricots verts, pommes de terre)/
Carottes et céleri vinaigrette
Hachis Parmentier
Aux légumes
(Carottes, Lentilles, Purée et tomates)
Poire locale



Vendredi

Dos de cabillaud
Sauce ciboulette
Purée de potiron
Camembert Bio
Kiwi



Jeudi

Velouté de lentilles corail au chèvre/
Salade chou vinaigrette
Rôti de dinde
Sauce camembert
(camembert, citron, crème)
Haricots verts Bio et
Pommes de terre
Clémentines issues du circuit court



Vendredi

Salade piémontaise
(Pommes de terre, œufs, cornichons)
Dos de colin
Sauce aux champignons
Brocolis persillés
Crème dessert Bio 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.

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.

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