



Restauration Scolaire
Menus
du 30 janvier au 3 février 2023



Restauration
Scolaire
Menus du 6 au 10 février 2023



Lundi

Sauté de porc label rouge à la moutarde
Brocolis Bio et pommes de terre
Cantal AOP
Clémentine

Mardi

Soupe aux endives et emmental/
Carottes Bio et céleri vinaigrette
Emincé de bœuf au paprika
Haricots verts Bio
et pommes de terre persillés
Poire de région

Mercredi

Salade de pâtes HVE au surimi
Poulet grillé
Chou fleur Bio persillé
Petits suisses Bio aux fruits



Mercredi

Sauté d'agneau aux pruneaux et estragon
Boulgour Bio à la tomate
Brie
Crème dessert Bio au chocolat



Jeudi

Menu Végétarien

Soupe aux endives et emmental/
Carottes Bio et céleri vinaigrette
Omelette Bio basquaise
Torsades au beurre
 Crêpe et coulis de chocolat

Vendredi

Dos de cabillaud au beurre blanc
Purée de carottes Bio
Camembert Bio
Kiwi



Jeudi

Velouté aux champignons et
pommes de terre/
Chou blanc aux pommes vinaigrette
 Emincé de dinde à la crème
Haricots beurre Bio et
pommes de terre vapeur
Clémentine



Vendredi

Concombre Bio vinaigrette
Dos de colin à la sauce rose
Riz Bio aux petits légumes
Petits suisses Bio aux fruits



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>