



*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>