



## Restauration scolaire

Menus du 17 au 21 Décembre 2018



## Restauration scolaire

Menus du 24 au 28 Décembre 2018



Lundi

Saucisse de Toulouse\*



Chou fleur bio vapeur



Cantal AOP



Semoule au lait

Mardi

Menu Végétarien



Steak à l'emmental

Petits pois carottes

Coulommiers bio

Pomme jardin de pays



Lundi

Sauté de veau chasseur



Coquillettes bio gratinées



Comté AOP



Poire jardin de pays

Mardi



Féerie Noël



Mercredi

Taboulé du pêcheur

Sauté de dinde à l'ancienne



Carottes braisées

Yaourt bio sucre de canne



Pourquoi doit-on boire de l'eau?

Pour faire fonctionner notre corps, composé d'environ 65% d'eau.

Mercredi

Emincé de bœuf au curry



Riz aux petits légumes



Emmental bio



Pomme jardin de pays

Jeudi

Menu Végétarien



Salade de lentilles

Boulettes de soja sauce curry



Haricots verts bio persillés

Fromage blanc sucré

Jeudi

Menu de Noël

cocktail de jus de fruits

Mousse de canard

Suprême de volaille



Purée de patate douce

Chèvre

Dessert au chocolat

Clémentine - sujet en chocolat

Vendredi

Filet de lieu

sauce ciboulette

Courgettes gratinées

Fromage blanc bio

à la fraise

Banane



Jeudi

Menu Végétarien



Salade de lentilles

Boulettes de soja sauce curry



Haricots verts bio persillés

Fromage blanc sucré



Crème au chocolat maison

Vendredi

Dos de cabillaud

sauce citron

Ratatouille et

pommes de terre

Camembert bio



Un citron!

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>