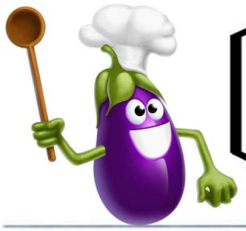

Restauration scolaire

Menus du 11 au 15 février 2019

Lundi

Saucisse de francfort *
Céréales gourmandes bio
Saint Nectaire AOP
Poire jardin de pays

Mardi

Menu Végétarien

Coleslaw /Soupe campagnarde
Boulettes de soja
Gratin de courgettes à la béchamel
Fromage blanc bio vanille

Mercredi

Taboulé du pêcheur
Sauté de dinde à l'ancienne
Carottes bio persillées
Yaourt aux fruits mixés

Le sais-tu ?

La cuisine centrale va cuire 150 kg de pâtes pour le repas de « jeudi"

Jeudi

Coleslaw /Soupe campagnarde
Emincé de bœuf au paprika
Coquillettes bio au beurre
Petit suisse sucré

Vendredi

Filet de lieu sauce dieppoise
Haricots beurre
Emmental bio
Banane

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

Restauration scolaire

Menus du 18 au 22 février 2019

Lundi

Sauté de veau Marengo
Boulgour aux petits légumes
Edam bio
Orange

Mardi

Menu Végétarien

Carottes râpées / crème d'asperges
Steak à l'emmental
Purée de potiron
Petit suisse aux fruits bio

Mercredi

Betteraves sauce vinaigrette
Sauté de bœuf à la provençale
Coquillettes bio
Fromage blanc aux fruits

Mon premier est le contraire de froid,
mon deuxième veut dire vache en anglais,
mon troisième est une note de musique.
Mon tout est un aliment.!

Le chocolat!

Jeudi

Carottes râpées / crème d'asperges
Poulet au curry
Duo de courgettes persillées
Yaourt bio au sucre de canne

Vendredi

Dos de cabillaud sauce bonne femme
Gratin d'épinards
Camembert bio
Liégeois chocolat

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