



*Restauration
Scolaire
Menus du 13 au 17 février 2023*



Lundi



Blanquette de dinde
Chou fleur Bio persillé
Comté AOP
Liégeois au chocolat



Velouté d'asperges/
Salade mêlée aux croûtons et feta
Bœuf à la tomate et cornichons
Blé Bio au beurre
Fromage blanc Bio aux fruits



Mercredi Menu Végétarien



Chili végétalien
Riz Bio nature
Emmental Bio
Clémentine



Jeudi



Velouté d'asperges/
Salade mêlée croûtons et feta
Saucisse de Francfort *
Purée de petits pois
Yaourt Bio sucre de canne



Vendredi



Coleslaw au fromage
Filet de cabillaud sauce oseille
Carottes Bio "vichy"
Riz au lait nappé de caramel



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>