



Restauration
Centres de Loisirs
Menus du 20 au 24 février 2023



Restauration Centres de Loisirs
Menus
du 27 février au 3 mars 2023



Lundi



Haut de cuisse à la sauce basquaise
Riz Bio aux petits légumes
Coulommiers Bio
Kiwi



Lait au chocolat
Cocktail de fruits au sirop
Quatre quart

Mardi



Endives et mimolette
Sauté de veau marengo
Carottes Bio braisées
Beignet au chocolat



Lait nature
Carré aux pommes
Compote de pomme gourde

Mercredi



Rôti de bœuf aux oignons
Chou fleur Bio et pommes de terre
Chèvre
Pomme de région



Yaourt au sucre
Poire
Moelleux aux amandes



Jeudi
Menu Végétarien



Omelette Bio
Purée de brocolis
Emmental Bio
Banane



Yaourt à boire à la fraise
Banane
Carré à l'abricot

Vendredi



Concombres Bio vinaigrette
Hoki aux céréales à la sauce tartare
Tortis sauce à la tomate
Yaourt bio à la vanille



Fromage blanc sucré
Pomme
Carré à l'abricot



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>

Lundi



Saucisse de Francfort de poulet
Boullgour Bio
Camembert Bio
Poire de région



Lait à la fraise
Compote de pomme
Gaufre sucrée



Mercredi
Menu Végétarien



Salade de betteraves Bio
Laitue Bio vinaigrette
Pizza aux fromages
Crème au chocolat maison



Croc' lait
Banane
Pain

Jeudi



Sauté de bœuf à la provençale
Blé Bio au beurre
Cantal AOP
Salade de fruits frais



Yaourt à boire à l'abricot
Poire
Quatre quart



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>

Mardi



Carottes Bio vinaigrette
Sauté d'agneau
Purée de salsifis
Compote pomme/poire Bio



Yaourt sucré
Cocktail de fruits au sirop
Jus de pomme



Vendredi



Salade de tomates et pois chiches
Dos de colin sauce dieppoise
Epinards Bio à la crème
Riz au lait maison



Lait au chocolat
Pomme
Carré à l'abricot

