



RESTAURATION SCOLAIRE

MENU du 31 juillet au 1^{er} septembre 2017

Menu Star
Menu 4 composantes

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

31

Batavia sauce ciboulette

Poulet Célestine

Gratin de duo de courgettes

Rondelé fleur de sel

Flan vanille

1

Filet de cabillaud sauce aux champignons

Macaronis au gruyère

Yaourts au sucre de canne

Melon

2

Saucisson à l'ail* et beurre

Rôti de dinde sauce bigarade

Printanière de légumes et pommes de terre

Gouda

Banane

3

Concombres sauce ciboulette

Emincé de bœuf sauce au curry

Riz madras

Petit suisse aux fruits

Compote de pommes

4

Menu de l'école maternelle Les Mûriers

Tomates sauce vinaigrette

Pépites de hoki aux céréales et citron

Purée de carottes

Babybel

Crème dessert chocolat

7

Pizza au fromage

Sauté de bœuf au paprika

Haricots verts

Cantal

Pomme golden

8

Salade de tomates et maïs

Omelette

Gratin d'épinards et pommes de terre

Vache qui rit

Liégeois au chocolat

9

Menu de l'école maternelle Le Parc Tilleuls

Melon

Nuggets

Salade composée, tomates, emmental et croûtons

Petit suisse sucré

Brownie

10

Taboulé du pêcheur

Aiguillettes de poulet à la crème

Courgettes persillées

Saint Môret

Kiwi jaune

11

Carottes râpées sauce vinaigrette

Blanquette de poisson

Riz

Yaourt velouté aux fruits

	La viande bovine servie dans les cantines est de race bouchère. Les bêtes sont nées, élevées et abattues en France.		Produits issus de l'Agriculture Biologique.
	Viande de porc française. * Un plat équivalent sans porc est proposé.		Les fromages sont d'Appellation d'Origine Protégée.
	Les volailles sont certifiées.		Certains produits peuvent être libellés « Produits locaux ».
	Spécialité de la cuisine centrale.		Contient des fruits de mer.

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

14

Rôti de dinde à la crème d'asperges

Mélange de céréales aux petits légumes

Gouda

Poire

15

Férié Assomption

16

Pastèque

Couscous merguez

Kiri

Abricots au sirop

17

Concombres sauce vinaigrette

Navarin d'agneau

Gratin de choux-fleurs

Chanteneige

Gaufre poudrée

18

Radis et beurre

Filet de hoki sauce ciboulette

Blé

Yaourt à boire à la fraise

Nectarine

21

Pastèque

Jambon*

Purée de carottes

Mimolette

Compote pommes-pêches

22

Salade de tomates, maïs et olives

Omelette

Riz et ratatouille

Yaourt bio vanille

23

Avocat sauce vinaigrette

Rosbif et ketchup

Gratin de duo de courgettes

Comté

Gâteau roulé à la framboise

24

Concombres sauce fromage blanc

Poulet rôti

Tortis

Croc'lait

Crème dessert au chocolat

25

Taboulé

Dos de cabillaud sauce provençale

Haricots verts

Fromage blanc sucré

Banane

28

Salade mélangée et croûtons

Carbonade flamande

Ratatouille

Chèvre

Riz au lait

29

Melon

Gratin de poisson

Vache qui rit

Abricots

30

Salade de pâtes sauce vinaigrette

Escalope de dinde savoyarde

Choux-fleurs persillés

Petit suisse sucré

Banane

31

Betterave sauce ravigote

Tajine d'agneau aux fruits secs

Semoule

Carré de l'Est

Kiwi jaune

1^{er}

Carottes râpées sauce vinaigrette à l'orange

Filet de lieu sauce hollandaise

Pennes et brocolis

Fromage blanc sur lit de fruits

Suivant 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.
 Vous pouvez télécharger ce menu en couleur sur le site de la Ville : <http://saint-maur.com>