



RESTAURATION SCOLAIRE

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



Menu Star
Menu 4 composantes

LUNDI

31

Batavia sauce ciboulette
 Poulet Célestine
 Gratin de duo de courgettes
 Rondelé fleur de sel
 Flan vanille



MARDI

1

Filet de cabillaud sauce aux champignons
 Macaronis au gruyère
 Yaourts au sucre de canne
 Melon



MERCREDI

2

Saucisson à l'ail* et beurre
 Rôti de dinde sauce bigarade
 Printanière de légumes et pommes de terre
 Gouda
 Banane



JEUDI

3

Concombres sauce ciboulette
 Emincé de bœuf sauce au curry
 Riz madras
 Petit suisse aux fruits
 Compote de pommes



VENDREDI

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



Menu de l'école maternelle Le Parc Tilleuls

9

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

14

Rôti de dinde à la crème d'asperges
 Mélange de céréales aux petits légumes
 Gouda
 Poire



MARDI

15

Férié Assomption

MERCREDI

16

Pastèque
 Couscous merguez
 Kiri
 Abricots au sirop



JEUDI

17

Concombres sauce vinaigrette
 Navarin d'agneau
 Gratin de choux-fleurs
 Chanteneige
 Gaufre poudrée



VENDREDI

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>