



Restauration Scolaire

Menus du 1^{er} au 26 octobre 2018



LUNDI

1^{er}

Sauté de veau Marengo
Boulgour aux petits légumes
Camembert bio
Pomme jardin de pays



MARDI

2

Menu végétarien



Œuf dur bio mayonnaise
Tarte aux 3 fromages
Salade verte
Raisin



MERCREDI

3

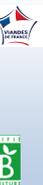
Betteraves sauce vinaigrette
Sauté de bœuf à la provençale
Coquillettes bio
Fromage blanc aux fruits



JEUDI

10

Taboulé du pêcheur
Aiguillette de poulet à la crème
Duo de courgettes persillées
Yaourt bio au sucre de canne



VENDREDI

5

Pépites de hoki aux céréales et citron
Purée de chou-fleur
Saint Môret
Crème bio à la vanille



SEMAINE DES CINQ SENS

L'OUÏE

8

Saucisse de Toulouse *
Chips
Fromage frais bio et sa biscotte
Poire jardin de pays



L'ODORAT

9

Menu végétarien



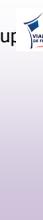
Boulettes de soja à la tomate et au basilic
Haricots verts bio au thym
Bûche de chèvre
Moelleux spéculoos



LE TOUCHER

9

Pilon de poulet et ketchup
Assortiment de crudités
Babybel bio
Raisin



LE GOUT

10

Taboulé à la coriandre
Sauté d'agneau miel et agrumes
Carottes rondelles bio au cumin
Petit suisse sucré et pain d'épices



LA VUE

11

Duo de tomates et de concombres et féta
Cabillaud sauce pesto
Riz sauvage
Fromage blanc bio
Coulis de fruits à la menthe



La viande bovine servie dans les cantines est de race bouchère. Les bêtes sont nées, élevées et abattues en France.

Viande de porc française. * Un plat équivalent sans porc est proposé.

Les volailles sont certifiées.

Spécialité de la cuisine centrale.

Produits issus de l'Agriculture Biologique.

Les fromages sont d'Appellation d'Origine Protégée.

Certains produits peuvent être libellés « Produits locaux »

Contient des fruits de mer.

LUNDI

15

Sauté de porc * à la moutarde
Lentilles
Coulommiers bio
Pomme jardin de pays



MARDI

16

Menu végétarien



Haricots verts sauce vinaigrette
Steak à l'emmental
Pommes de terre et carottes
Flan bio caramel



MERCREDI

17

Emincé de bœuf au paprika
Brocolis au beurre
Edam bio
Roulé au chocolat



JEUDI

18

Poulet basquaise
Coquillettes
Yaourt bio au sucre de canne
Raisin



VENDREDI

19

Concombres sauce à la crème
Filet de lieu sauce aux champignons
Mélange de céréales bio
Fromage blanc aux fruits



22

Sauté de bœuf au curry
Purée de carottes
Pointe de brie
Crème dessert bio au chocolat



23

Tomates mozzarella sauce vinaigrette
Sauté de dinde aux champignons
Riz aux petits légumes
Fromage blanc bio à la fraise



24

Sauté de veau chasseur
Gratin de courgettes
Yaourt bio vanille
Raisin



Menu végétarien



Lasagnes végétariennes avec du fromage
Salade **Ou** Chili végétarien aux haricots rouges
Quinoa au beurre
Emmental bio
Poire jardin de pays



26

Carottes bio râpées
Dos de colin sauce bonne femme
Printanière de légumes et pommes de terre
Yaourt aux fruits mixés



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>