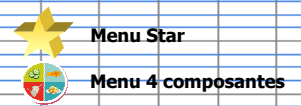


Restauration Scolaire

Menu du 04 au 29 septembre 2017



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Menu du Conseil Municipal des Enfants </p> <p>Pastèque</p> <p>Coquillettes à la bolognaise </p> <p>Kiri</p> <p>Roulé au chocolat</p>	<p></p> <p>Radis sauce cocktail</p> <p>Filet de colin poêlé</p> <p>Riz et ratatouille</p> <p>Camembert</p> <p>Crème dessert à la vanille</p>	<p></p> <p>Jambon de dinde</p> <p>Pommes de terre persillées</p> <p>Yaourt au sucre de canne</p> <p>Pomme </p>	<p></p> <p>Salade de pâtes sauce vinaigrette</p> <p>Haut de cuisse de poulet </p> <p>Haricots verts</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Banane</p>	<p></p> <p>Carottes râpées sauce vinaigrette</p> <p>Filet de hoki sauce fines herbes </p> <p>Purée de potiron </p> <p>Emmental</p> <p>Flan vanille au caramel</p>
<p></p> <p>Salade mêlée sauce vinaigrette</p> <p>Sauté de dinde au curry </p> <p>Riz madras</p> <p>Fromage blanc aux fruits </p>	<p></p> <p>Melon</p> <p>Filet de lieu à la florentine</p> <p>Boullgour</p> <p>Edam</p> <p>Compote pommes-pêches</p>	<p></p> <p>Salade de pâtes aux betteraves</p> <p>Sauté de porc* au paprika </p> <p>Petits pois et carottes</p> <p>Babybel</p> <p>Poire</p>	<p>Menu de l'école maternelle La Pie </p> <p>Concombres à la crème</p> <p>Hachis Parmentier </p> <p>Pointe de brie</p> <p>Liégeois au chocolat</p>	<p></p> <p>Salade de riz à la niçoise</p> <p>Filet de colin sauce beurre blanc</p> <p>Choux-fleurs vapeur</p> <p>Yaourt bio vanille </p> <p>Banane</p>

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>

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p></p> <p>Filet de maquereaux à la tomate</p> <p>Paupiette de veau sauce chasseur</p> <p>Coquillettes</p> <p>Chèvreatine</p> <p>Prunes</p>	<p></p> <p>Salade piémontaise</p> <p>Omelette</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Yaourt aux fruits</p> <p>Raisin</p>	<p></p> <p>Salade de tomates aux olives</p> <p>Rôti de bœuf ketchup </p> <p>Galettes de pommes de terre</p> <p>Mimolette</p> <p>Flan au chocolat</p>	<p></p> <p>Navarin d'agneau</p> <p>Blé aux petits légumes</p> <p>Cantal </p> <p>Banane </p>	<p></p> <p>Salade d'endives</p> <p>Filet de cabillaud sauce dieppoise </p> <p>Purée de petits pois </p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Pomme </p>
<p></p> <p>Salade mêlée et emmental</p> <p>Blanquette de dinde </p> <p>Carottes braisées</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Brownie</p>	<p></p> <p>Taboulé</p> <p>Dos de colin sauce fines herbes</p> <p>Brocolis persillés</p> <p>Emmental </p> <p>Poire </p>	<p></p> <p>Céleri en rémoulade</p> <p>Rôti de porc* au jus </p> <p>Duo de courgettes</p> <p>Babybel</p> <p>Riz au lait et son caramel </p>	<p></p> <p>Concombres sauce fromage blanc et ciboulette</p> <p>Goulash </p> <p>Macaronis au gruyère</p> <p>Yaourt aux fruits </p>	<p></p> <p>Salade de blé à la provençale</p> <p>Duo de poisson sauce blanquette</p> <p>Haricots beurre</p> <p>Pointe de brie</p> <p>Banane</p>

	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.