



Restauration Scolaire Menus du 18 au 22 octobre 2021



Lundi



Sauté d'agneau
Sauce aux oignons
Haricots verts Bio et
Flageolets persillés
Comté AOP
Kiwi



Mardi

Salade de blé
Emincé de bœuf à la moutarde
Brocolis Bio persillés
Crème dessert Bio vanille



Mercredi



Carottes Bio
Escalope de dinde viennoise
Macaronis à la tomate
Petit suisse Bio aux fruits



Jeudi

Menu Végétarien



Omelette Bio basquaise
Pommes de terre vapeur
Coulommiers Bio
Gâteau aux poires maison



Vendredi

Colin aux champignons
Riz Bio pilaf
Fromage blanc Bio aux fruits
Raisin



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>