



*Restauration
Scolaire
Menus du 4 au 8 octobre 2021*



*Restauration
Scolaire
Menus du 11 au 15 octobre 2021
Semaine du goût*



Lundi



Poulet forestier
Boulgour Bio
Emmental Bio
Poire Locale



Mardi

Carottes Bio et emmental
Sauté de bœuf aux olives
Chou-fleur Bio persillé
Fromage blanc sucré



Lundi

Occitanie



Axoia de veau
Piperade
Tome des Pyrénées IGP
Gâteau basque



Mardi

Normandie



Aiguillette de poulet
sauce vallée d'Auge
Chou-fleur Bio
Pont l'Evêque
Teurgoule maison



Mercredi
Menu Végétarien



Pizza aux fromages
Batavia
Flan nappé caramel
Raisin



Mercredi
Menu Végétarien



Poireaux vinaigrette mimosa
Pâtes HVE
aux champignons de Paris
Flan pâtissier maison
Poire Locale



Jeudi



Sauté de porc* aux épices
Semoule Bio
Cantal AOP
Pomme Locale



Vendredi

Taboulé Bio
Doc de colin sauce rose
Gratin de courgettes à la béchamel
Petit suisse Bio aux fruits



Jeudi

Les Hauts de France



Endives et betteraves
Carbonnade flamande
Choux de Bruxelles
Yaourt Bio sucre de canne
et spéculoos



Vendredi

Auvergne

Rhône Alpes

Quenelle de brochet sauce Nantua
Pommes de terre à la lyonnaise
Fromage blanc Bio
et crème de marron
Pommes AOP



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>

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>