



Restauration scolaire
Menus
du 25 février au 1^{er} mars 2019



Restauration scolaire
Menus du 4 au 8 mars 2019



Lundi

Sauté d'agneau aux épices
Flageolets
Edam bio
Pomme jardin de pays



Mardi

Carottes bio vinaigrette
Omelette basquaise
Blé
Fromage blanc sucré



Lundi

Sauté de bœuf au paprika
Boulgour
Camembert bio
Banane



Mardi

Menu Végétarien



Salade de pâtes
Boulettes sarrasin lentilles
Carottes bio persillées
Yaourt sucré



Mercredi

Salade de pommes de terre
Rôti de porc aux pruneaux *
Haricots verts
Yaourt bio vanille



Le sais-tu ?
La pomme de terre est d'origine sud-américaine



Mercredi

Blanquette de veau à l'ancienne
Brocolis bio
Cantal AOP
Riz au lait maison



Qui suis-je ?

Je suis un légume rouge foncé, on me consomme cuit ou cru en salade, en soupe, en accompagnement. Avec une certaine variété on peut fabriquer du sucre.

La betterave!

Jeudi

Menu Végétarien



Endives dés de brebis et pommes
Pané tomates mozzarella
Coquillettes bio
Liégeois au chocolat



Vendredi

Filet de Colin meunière
Farandole de choux bio vapeur
Comté AOP
Poire jardin de pays



Jeudi

Betteraves aux pommes
Colombo de porc *
Riz
Fromage blanc bio à la fraise



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.

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.

Vous pouvez télécharger ce menu en couleurs sur le site de la Ville: <http://saint-maur.com>