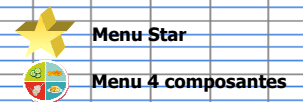


Restauration Scolaire

Menu du 06 novembre au 1^{er} décembre 2017



LUNDI

6

Sauté de dinde au curry

Blé

Camembert

Orange

MARDI

7

Velouté de poireaux et pommes de terre / Salade de pommes de terre sauce vinaigrette

Lieu sauce aux champignons

Choux-fleurs persillés

Rondelé fleur de sel

Poire

MERCREDI

8

Menu de l'école maternelle Nicolas Gatin

Salade verte et dès de féta

Lasagnes à la bolognaise

Yaourt velouté aux fruits

Compote de pommes

JEUDI

9

Velouté de poireaux et pommes de terre / Salade de pommes de terre sauce vinaigrette

Sauté d'agneau

Semoule

Bûche de chèvre

Kiwi

VENDREDI

10

Salade de pâtes

Filet de limande meunière

Carottes persillées

Fromage blanc sucré

Banane

LUNDI

13

Saucisse de Toulouse *

Lentilles

Emmental

Poire

MARDI

14

Velouté d'asperges / Salade de betteraves et maïs

Dos de colin sauce au citron

Pommes de terre et ratatouille

Yaourt à boire

Pomme

MERCREDI

15

Salade de tomates sauce vinaigrette

Sauté de bœuf au paprika

Beignets de choux-fleurs

Mimolette

Mousse au chocolat

JEUDI

16

Velouté d'asperges / Salade de betteraves et maïs

Tomate farcie

Riz

Fromage blanc sucré

Orange

VENDREDI

17

Chou blanc et pommes sauce vinaigrette

Filet de hoki sauce bonne femme

Tortis aux légumes

Cantal

Liégeois aux fruits

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

20

Céleri en rémoulade

Emincé de bœuf au curry

Carottes persillées

Pointe de brie

Riz au lait

MARDI

21

Soupe campagnarde / Haricots verts sauce vinaigrette

Filet de cabillaud à l'oseille

Mélange de céréales aux petits légumes

Petit suisse aux fruits

Poire

MERCREDI

22

Salade de boulgour

Cordon bleu

Haricots verts

Gouda

Pomme

JEUDI

23

Menu de l'école élémentaire Diderot

Tomates et mozzarella sauce vinaigrette

Coquillettes à la bolognaise

Comté

Kiwi

VENDREDI

24

Carottes râpées sauce vinaigrette

Pépité de hoki et citron

Purée de potiron

Yaourt bio vanille

LUNDI

27

Salade d'endives sauce vinaigrette

Sauté de veau aux champignons

Riz

Cantal

Compote de pommes

MARDI

28

Taboulé / Velouté de pommes de terre et courgettes

Filet de colin à la provençale

Brocolis persillés

Emmental

Banane

MERCREDI

29

Salade de verte sauce moutarde

Tartiflette *

Petit suisse sucré

Orange

JEUDI

30

Taboulé / Velouté de pommes de terre et courgettes

Sauté de dinde Marengo

Haricots beurre

Croc'lait

Poire

VENDREDI

1^{er}

Concombres sauce vinaigrette

Duo de poisson à l'émincé de poireaux

Purée de pommes de terre

Fromage blanc sur lit de fruits

	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.