



Restauration Scolaire

Menus du 3 au 28 septembre 2018



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
3 Raviolis au bœuf Emmental bio Compote de pommes	4 Menu végétarien Salade de pommes de terre Boulettes de soja à la tomate Ratatouille maison Yaourt bio aux fruits mixés	5 Melon Sauté de dinde à l'ancienne Mélange de céréales bio Fromage blanc sucré	6 Sauté de porc * Chou-fleur bio persillé Gouda Brownie au chocolat	7 Blanquette de poisson Riz pilaf Yaourt bio vanille Poire jardin de pays
10 Navarin d'agneau Pommes de terre vapeur Camembert bio Pomme jardin de pays	11 Menu végétarien Steak à l'emmental Purée de petits pois Edam bio Pastèque	12 Salade de lentilles Rôti de porc à la moutarde * Poêlée forestière Yaourt bio au sucre de canne	13 Tomates Locales et dés de brebis Poulet basquaise Coquillettes bio Crème à la vanille	14 Taboulé Colin meunière Haricots verts vapeur Fromage blanc bio à la fraise

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
17 Sauté de bœuf aux cornichons Mélange de céréales bio Comté AOP Poire jardin de pays	18 Menu végétarien Salade de pâtes sauce vinaigrette Omelette bio Courgettes vapeur Fromage blanc vanille	19 Sauté de veau chasseur Carottes et Pommes de terre Coulommiers bio Raisin	20 Concombre local Sauce à la crème Saucisse de Toulouse * Flageolets Yaourt bio au sucre de canne	21 Cabillaud sauce ciboulette Gratin d'épinards Petit suisse bio aux fruits Pomme jardin de pays
24 Poulet rôti au jus Petits pois carottes Emmental bio Semoule au lait	25 Menu végétarien Carottes bio râpées sauce vinaigrette Pané moelleux au gouda Tortis à la tomate Mousse au chocolat	26 Rôti de dinde à la crème Haricots verts et pommes de terre Yaourt bio à la vanille Compote de pommes	27 Hachis Parmentier et salade verte Edam bio Poire jardin de pays	28 Salade Coleslaw Colin sauce aux champignons Riz nature Yaourt bio aux fruits mixés

	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.