

Restauration scolaire

Menus du 2 au 6 septembre 2019



Lundi

Raviolis au bœuf

Edam bio

Melon



Mardi
Menu Végétarien



Carottes bio vinaigrette

Pané à l'emmental

Ratatouille et riz

Fromage blanc sucré



Mercredi

Tomates bio et emmental

Sauté de veau aux champignons

Tortis

Crème dessert vanille



Jeudi

Escalope viennoise

Haricots verts

Et pommes de terre bio persillées

Cantal AOP

Poire



Vendredi

Concombre sauce vinaigrette

Cabillaud sauce pesto

Riz bio au beurre

Yaourt aux fruits mixés



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>



Restauration scolaire

Menus du 9 au 13 septembre 2019



Lundi

Blanquette de dinde à l'ancienne

Petits pois à la nantaise

Camembert bio

Pomme



Mardi

Salade mêlée et fêta

Sauté de veau Marengo

Chou-fleur bio vapeur

Semoule au lait



Mercredi

Sauté d'agneau aux épices

Carottes et pommes de terre

Babybel bio

Raisin



Jeudi

Menu Végétarien

Omelette basquaise

Boullgour bio

Comté AOP

Prunes

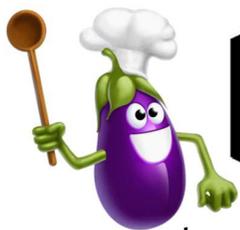


Selon le principe de la liaison chaude, les plats sont préparés en cuisine centrale le matin du jour de consommation. Ces plats sont élaborés à partir de produits bruts. Les menus proposés sont sous réserve de modifications. Ils sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : oeuf, lait, crustacés, 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>

Le sais-tu ?

La fêta est un fromage d'origine grecque produit traditionnellement avec du lait de brebis ou de chèvre.



Restauration scolaire

Menus du 16 au 20 septembre 2019



Lundi

Sauté de porc *
sauce aux pruneaux
Riz bio aux petits légumes
Pointe de brie
Poire



Mardi

Carotte et emmental bio
Sauté de bœuf au curry
Brocolis à la romaine
Compote pomme/pêche



Restauration scolaire

Menus du 23 au 27 septembre 2019



Lundi

Tajine d'agneau
au citron
Boullgour bio
Cantal AOP
Pomme



Mardi

Salade de pommes de terre
Emincé de bœuf au paprika
Haricots verts vapeur
Yaourt bio sucre de canne



Mercredi Menu Végétarien

Betteraves aux herbes
Tarte aux légumes
Laitue vinaigrette
Flan bio vanille



Mon premier n'est
pas vraiment beau.

Mon deuxième viens
après je.

Mon tout est une
salade.

La Laitue !

Mercredi

Concombre à la crème
Sauté de dinde aux champignons
Pommes de terre bio fondantes
Yaourt à boire à l'abricot



Quel légume
est toujours
« cap » ?

Le pois chiche !



Jeudi

Cuisse de poulet forestier
Coquillettes bio
Saint Nectaire AOP
Salade de fruits frais



Vendredi

Salade niçoise au blé
Cabillaud sauce dieppoise
Haricots beurre
Petit suisse aux fruits bio



Jeudi Menu Végétarien



Couscous aux
boulettes de pois chiches bio
Camembert bio
Poire



Vendredi
Coleslaw

Dos de colin à l'aneth
Purée de brocolis
Yaourt bio vanille



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>