

#### Restauration Scolaire Menus du 18 au 22 mars 2024



#### Lundí

Sauté d'agneau au curry (Crème fraiche, poivrons, origan, sucre, curry, ananas)

Petits pois carottes... Emmental Flan nappé au caramel

Sauté de porc Label Rouge à la moutarde 🐼 (Crème, moutarde)

Lentilles à la dijonnaise (Carottes, oignons, moutarde)

Comté AOP (Appellation d'Origine Protégée) Pomme de région





### Mercredi

Macédoine mayonnaise Rôti de veau marengo



(Jus de veau, tomates, champignons, oignons, poireaux, persil)





Yaourt au sucre de canne



# Jeudí Menu Végétarien

Carottes en vinaigrette A Chili de léaumes

(Maïs, haricots rouges, sauce tomates, oignons, Épices mexicaines, cumin, persil)

Riz nature Fromage blanc aux fruits

#### Vendvedi

Dos de colin sauce bonne femme (Échalotes, crème, persil) Chou fleur et pommes de terre

Camembert 📷 Kiwi



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



Restauration Scolaire Menus du 25 au 29 mars 2024



#### Lundí

Fricassée de dinde à la lyonnaise (Carottes, crème fraiche, navets,

Poireaux, oignons, persil, beurre

Boulgour Cantal AOP

(Appellation d'Origine Protégée) Salade de fruits frais

## Mardí Menu Végétarien

Tomate et féta au basilic Omelette

Haricots verts et flageolets persillés Fromage blanc sucré

#### Mercredi

Coquillettes à la bolognaise AB Yaourt aux fruits Banane



#### Tendí

Concombre en vinaigrette Sauté de bœuf aux oignons VANDES

(Oignons, persil) Carottes persillées AB Petits suisses aux fruits Œuf en chocolat



Limande meunière Pommes de terre fondantes ail et persil Babybel R Ananas frais





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