Nos sauces sont faites maison

Restauration Scolaire
Menus du 02 au 5 avril 2024

Lundi

Férié

Mardi
Menu Végétarien

Bouchées de blé tomate et chèvre
Riz nature
Saint nectaire AOP
(Appellation d'Origine Protégée)
Cocktail de fruits au sirop

Mercredi

Coleslaw
(Chou, carottes, oignons rouges, mayonnaise)
Poulet grillé
Epinards à la crème
Crème dessert au chocolat

Jeudi

Sauté de bœuf "strogonov"
(Champignons, crème, paprika, moutarde, concentré de tomates)
Boulgour
Fromage blanc sucré
Orange

Vendredi

Colin à la sauce ciboulette
Carottes braisées
Yaourt au sucre de canne
Poire de région

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