



Restauration
Centres de Loisirs
Menus du 14 au 18 avril 2025



Vacances de Pâques

Lundi

Poulet grillé
Ratatouille
Coulommiers
Orange

Lait au chocolat
Pomme
Moelleux aux amandes

Menu Végétarien

Asperge vinaigrette
Œufs durs sauce mornay
(Béchamel, fromage râpé)
Epinards à la crème
Yaourts aux fruits

Jeudi

Sauté de bœuf à la moutarde
Petits pois

Yaourt à la vanille

Palmiers maison

Lait à la fraise
Banane
Gaufre sucrée



Mardi

Axoa de veau

(Piment d'Espelette, oignon, persil, poivron rouge, et fond de veau)

Riz arlequin
Cantal AOC

Poire de région

Yaourt à boire à l'abricot
Compote de pommes
Gâteau au yaourt au citron



Vendredi

Carottes et emmental
Thon à la bolognaise

Tortis

Yaourt au sucre de canne

Lait nature
Poire
Pain au lait



Restauration
Centres de Loisirs
Menus du 22 au 25 avril 2025



Vacances de Pâques

Lundi

Férié

Mercredi

Paupiette de veau sauce chasseur
(Champignons, échalotes, persil)

Semoule
Comté
(appellation d'Origine Protégée)
Pomme

Yaourt aux fruits mixés
Carré aux fraises
Jus d'orange

Menu Végétarien

Nuggets de pois chiche
Gratin d'épinards
Yaourt au sucre de canne
Banane

Yaourt à boire à l'abricot
Compote de pommes et fraises
Moelleux aux poires



Mardi

Sardine au beurre
Fricassé de dinde à la lyonnaise
(Oignons, persil et beurre)
Carottes "Vichy"
(Carottes rondelles, oignons émincés)
Petit suisse aux fruits

Croc'lait
Compote de pommes
Pain Bio



Vendredi

Laitue aux croutons
Parmentier de colin
Fromage blanc aux fruits

Lait nature
Madeleine aux pépites de chocolat
Orange

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>

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>