



*Restauration
Scolaire
Menus du 5 au 9 juin 2023*



*Restauration
Scolaire
Menus du 12 au 16 juin 2023*



Lundi

 Rôti de dinde à la crème d'asperges
Semoule Bio
Tome des Pyrénées IGP
Pastèque



Mardi

Menu Végétarien

Salade de pois chiches et concombre
Pané à l'emmental
Carottes Bio persillées
Yaourt Bio à la vanille



Lundi

 Poulet forestier
Pommes de terre persillées
Edam Bio
Kiwi



Mardi

 Tomate mimosa
Sauté de veau sauce barbecue
Haricots verts Bio
Yaourt au sucre de canne



Mercredi

Tomate Bio et féta
Paupiette de veau à la sauce chasseur
Boulgour Bio aux petits légumes
Flan nappé au caramel



*Nouvelle
recette*

Mercredi

Taboulé de chou fleur
Rôti de bœuf aux oignons
Blé Bio aux petits légumes
Fromage blanc à la vanille



Jeudi

Sauté de porc au paprika*
Haricots beurre Bio
et pommes de terre vapeur
Carré frais
Banane



Vendredi

Filet de cabillaud
Sauce bonne femme tomatée
Coquillettes Bio
Fromage blanc à la fraise Bio
Prune



Jeudi

Menu Végétarien

 Coquillettes Bio
Bolognaise végétarienne
Emmental Bio
Banane



Vendredi

Concombre Bio vinaigrette
Dos de colin sauce dieppoise
Purée de pommes de terre
et carottes Bio
Petits suisses Bio aux fruits



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>