



*Restauration  
Scolaire  
Menus du 19 au 23 juin 2023*



*Restauration  
Scolaire  
Menus du 26 au 30 juin 2023*



### Lundi



Emincé de poulet au curry thaï  
Boulgour Bio  
Camembert Bio  
Compote pomme gourde



### Mardi



Gigot d'agneau  
et son jus aux herbes  
Gratin de courgettes Bio  
Tome des Pyrénées IGP  
Abricots



### Lundi



Sauté de bœuf à la sauce tomate  
Poêlée gourmande  
Emmental Bio  
Cocktail de fruits au sirop



### Mardi



Sardine et marinade à l'huile d'olives  
Paupiette de veau  
à la sauce forestière  
Pommes de terre à la vapeur  
Yaourt Bio au sucre de canne



### Mercredi Menu Végétarien



Pizza aux fromages  
Batavia Bio vinaigrette  
Crème dessert au chocolat



### Mercredi



Suprême de poulet à la crème d'asperges  
Carottes Bio "Vichy"  
Fromage blanc Bio aux fruits  
Pêche



### Jeudi

Salade de tomates et concombres  
Sauté de porc label rouge\*  
à la sauce berycy  
Haricots verts Bio  
et pommes de terre persillés  
Riz au lait nappé au caramel



### Vendredi

Carottes Bio râpées  
et vinaigrette à la mangue  
Dos de colin à la provençale  
Riz bio pilaf  
Yaourt Bio aux fruits



### Jeudi

### Menu Végétarien



Chili végétarien  
Riz Bio nature  
Carré frais  
Pastèque



### Vendredi

Melon charentais  
Dos de cabillaud à la provençale  
Boulgour Bio à la tomate  
Yaourt 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>