



*Restauration
Scolaire
Menus du 20 au 24 novembre 2023*



Lundi

Sauté de bœuf au paprika

Blé au beurre

Emmental

Clémentine

Mardi
Menu Végétarien

Soupe crécy **ou**

Salade mêlée croustons et emmental

Pané à l'emmental

Coquillettes

Chou à la vanille

Mercredi

Coleslaw
(Carottes, choux, mayonnaise)

Waterzooi de volaille

(Carottes, poireaux, crème, jus de citron)

Carottes rondelles persillées

Fromage blanc aux fruits

Jeudi

Soupe crécy **ou**

Salade mêlée croustons et emmental

Saucisse de Francfort*

Pommes de terre vapeur

Yaourt au sucre de canne

Vendredi

Filet de cabillaud

sauce bonne femme tomate
(Échalotes, crème, tomate)

Semoule

Camembert

Flan nappé au caramel



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 27 novembre
au 1 décembre 2023*



Lundi

Sauté de veau marengo

Haricots verts et pommes de terre

Comté

Kiwi

Mercredi
Menu Végétarien

Nuggets de blé croustillants

Pommes noisettes

Coulommiers

Clémentine

Jeudi

Velouté de potiron et courgettes **ou**

Betteraves, pommes de terre
et dés de brebis

Tajine d'agneau aux raisins

Semoule

Banane

Mardi

Menu star



Vendredi

Filet de colin meunière

Pommes de terre persillées

Edam

Eclair au chocolat



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>