



Restauration Scolaire

Menus

du 4 décembre au 8 décembre 2023



Lundi

Banquette de dinde à l'ancienne

(Crème, champignons)

Printanière de légumes

Edam

Orange

Mercredi

Menu Végétarien

Lasagnes aux légumes

(Pâtes à lasagne, béchamel, lentilles, oignons, sauce de tomates, basilic)

Laitue vinaigrette

Tome des Pyrénées IGP

(Indication Géographique Protégée)

Crème au chocolat

Jeudi

Potage crécy ou

(Bouillon de volaille, carottes, poireaux, pommes de terre

et crème fraîche)

Carottes et emmental

Sauté d'agneau aux pruneaux et estragon

Semoule

Fromage blanc sucré



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>

Mardi

Potage crécy ou

(Bouillon de volaille, carottes, poireaux, pommes de terre

et crème fraîche)

Carottes et emmental

Sauté de bœuf aux oignons

Blé au beurre

Petit suisse aux fruits

Vendredi

Salade mélangée aux croûtons

Dos de colin sauce ciboulette

Brocolis à la romaine

(Brocolis, penne, échalotes, beurre)

Yaourt vanille



Restauration Scolaire

Menus

du 11 décembre au 15 décembre 2023



Lundi

Menu Végétarien

Omelette sauce basquaise

(Bouillon de volaille, ail, oignons, piperade et concentré de tomates)

Pommes de terre persillées

Croc' lait

Pomme

Mercredi

Bœuf bourguignon

Coquillettes au beurre

Edam

Poire de région

Jeudi

Soupe campagnarde ou

(Bouillon de volaille, chou vert et pommes de terre)

Salade de pâtes HVE au surimi

(Haute Valeur Environnementale)

Poulet grillé

Haricots verts ail et persil

Yaourt sucre de canne



Mardi

Soupe campagnarde ou

(Bouillon de volaille, chou vert et pommes de terre)

Salade de pâtes HVE au surimi

(Haute Valeur Environnementale)

Sauté de veau sauce chasseur

(Champignons, échalotes, persils)

Courgettes persillées

Fromage blanc aux fruits

Vendredi

Pépites de hoki aux céréales

Boulgour à la tomate

Gouda

Clémentine

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>