

Restauration Scolaire du 4 décembre au 8 décembre 2023





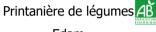
Restauration Scolaire du 11 décembre au 15 décembre 2023





Banquette de dinde à l'ancienne

(Crème, champianons)



Edam

Orange



Potage crécy AB (FAIT OU



(Bouillon de volaille, carottes, poireaux, pommes de terre et crème fraiche)

Carottes et emmental

Sauté de bœuf aux oignons

Vendredi

Salade mélangée aux croûtons

Brocolis à la romaine

(Brocolis, pennes, échalotes, beurre)

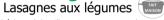
Yaourt vanille

Dos de colin sauce ciboulette



Petit suisse aux fruits



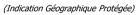


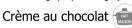
(Pâtes à lasagne, béchamel, lentilles, oignons, sauce de tomates, basilic)

Laitue vinaigrette



Tome des Pyrénées IGP





Teudí

Potage crécy AB ou

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

et crème fraiche)

Carottes et emmental

Sauté d'agneau aux pruneaux et estragon



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

Blé au beurre ⊿Ř



Bœuf bourguignon VIANDES

Coquillettes au beurre



Poire de région

Mardí

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)

Couraettes persillées

Fromage blanc aux fruits



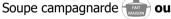
Pépites de hoki aux céréales Boulgour à la tomate

Gouda



Clémentine

Teudí



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

Salade de pâtes HVE au surimi

Lundi

Menu Végétarien

Omelette sauce basquaise

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

Pommes de terre persillées

Pomme

Croc' lait

(Haute Valeur Environnementale

Poulet grillé



Haricots verts ail et persil

Yaourt sucre de canne





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

