



Restauration Scolaire

Menus

du 18 décembre au 22 décembre 2023

Lundi

Sauté de dinde à la crème d'estragon

Chou fleur persillé

Saint-Nectaire AOP

(Appellation d'Origine Protégée)

Banane



Mardi

Carottes rappées

Sauté de porc sauce bercy *

(Échalotes, persil, tomates)

Brocolis persillés

Yaourt sucre de canne



Mercredi

Menu Végétarien

Radis beurre

Coquillettes à la sauce bolognaise végétarienne

(Égrené végétal, bouillon de légumes, oignons, persils, sauce de tomate)

Fromage blanc aux fruits



Jeudi



Vendredi

Pavé de cabillaud sauce dieppoise

(Fumet de poisson, champignons, crevettes, moules, épices type safran)

Haricots beurre et pommes de terre

Brie

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>