



Restauration
Centres de Loisirs
Menus du 25 au 29 décembre 2023



Vacances de fin d'année

Lundi
Férié

Mardi
Menu Végétarien



Velouté d'asperges
Pizza aux 3 fromages
Batavia en vinaigrette
Yaourt aux fruits



Lait à la fraise
Madeleine aux pépites de chocolat
Pomme



Vendredi

Chou blanc et mimolette
Dos de colin sauce ciboulette
Riz nature
Orange



Fromage blanc sucré
Moelleux aux pépites de chocolat
Jus de pomme



Restauration
Centres de Loisirs
Menus du 01 au 05 janvier 2024



Vacances de fin d'année

Lundi
Bonne Année

Mardi
Menu Végétarien



Tarte butternut au comté AOP
(variété de courge)
(Appellation d'Origine Protégée)
Batavia Bio en vinaigrette
Yaourt au sucre de canne
Poire



Lait au chocolat
Madeleine aux pépites de chocolat
pomme

Jeudi

Rillettes de thon sur son lit de mâche
Tajine d'agneau aux raisins et aux abricots
Semoule
Gâteau aux poires



Yaourt à boire à la fraise
Pain d'épice individuel
Compote de pommes

Mardi

Soupe méditerranéenne
(Tomates, aubergines, courgettes, poivrons, pommes de terre)
Rôti de bœuf aux oignons
Carottes et pommes de terre
Yaourt aux fruits



Croc'lait
Pain Bio
Jus de pomme



Vendredi

Concombre sauce aux herbes
Filet de cabillaud sauce bonne femme
(Échalotes, crème, persils)
Gratin d'épinards et pommes de terre
Semoule au lait



Lait nature Bio
Brioche fourrée à la fraise
Banane



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>