



Municipalité de Saint Maur

Menus du restaurant scolaire

Menus d'été

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi - c'est la rentrée	Vendredi
Semaine 35		29-août	30-août	31-août	1-sept.	2-sept.
Menus du 29 août au 2 septembre 2022					Betteraves rouges Bio vinaigrette	Rillettes de poisson sauce cocktail
					Steak haché grillé et ketchup Potatoes	Sauté de porc label BBC à la provençale Haricots verts Bio
					Vache qui rit	Petit suisse sucré
					Brassé aux fruits	Pastèque
Semaine 36		5-sept.	6-sept.	7-sept.	8-sept.	9-sept.
Menus du 5 au 9 septembre 2022		Tomates vinaigrette	Macédoine mayonnaise	Carottes râpées locales aux raisins secs	Concombre local à la crème	Mousse de foie de volaille et cornichons
		Escalope de dinde à la crème	Riz cantonais végétarien	Poisson meunière et citron	Filet de poisson en sauce	Sauté de boeuf local aux oignons
		Petits pois	/	Duo de pommes de terre et courgettes rôties	Tortis Bio au beurre	Semoule Bio aux petits légumes
		Edam Bio	Fromage blanc nature	Tomme grise	Emmental	Camembert
		Semoule au lait local	Kiwi Bio	Gâteau aux pêches maison (aux oeufs Bio)	Crème dessert	Pastèque et melon en dés



Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

Plan alimentaire n° 5 et 6

api

Cuisiniers du Centre-Val de Loire





Municipalité de Saint Maur

Menus du restaurant scolaire

Menus d'été

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 37	12-sept.	13-sept.	14-sept.	15-sept.	16-sept.
Menus du 12 au 16 septembre 2022	Terrine provençale et sauce tartare	Céleri rémoulade	Tomates mimosa	Gaspacho	Pastèque et melon en duo
	Dahl de lentilles (lentilles corail, lait de coco, poudre d'amandes, légumes) et boulgour	Joue de porc confite au curry	Hachis parmentier	Filet de poisson pané MSC et citron	Sauté de veau Marengo
	Mimolette	Haricots beurre	Salade verte locale	Riz Bio pilaf	Pommes de terre rôties
	Banane Bio	Verre de lait Bio	Fromage Bio	Kiri	Saint Paulin
	Gâteau chocolat	Fruit de saison	Fromage blanc local et confiture	Quartiers de pommes Bio au four	
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi- fêtons l'automne au Canada	
Semaine 38	19-sept.	20-sept.	21-sept.	22-sept.	23-sept.
Menus du 19 au 23 septembre 2022	Melon	Salade riz arlequin	Salade composée de crudités (tomate, radis, concombre Bio, sauce blanche)	Tomates au pesto	Soupe de pois cassés canadienne aux légumes Bio
	Lasagnes à la bolognaise	Filet de colin label dieppoise	Cordon bleu	Jambon braisé sauce champignons	Frites à la canadienne
	Salade verte émincée	Epinards Soubise	Purée de légumes	Haricots verts Bio / Coques au beurre	(plat complet avec frites, sauce brune sucrée, cheddar)
	Saint Nectaire	Petit suisse sucré	Carré frais	Raclette	Fromage blanc aux myrtilles ou sirop d'érable
	Yaourt vanille Bio	Kiwi Bio	Glace	Tarte aux pommes feuilletée	et son pancake



Produit Biologique

Ancrage territorial

Produit labellisé

Repas à thème

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

Plan alimentaire n° 1 et 2

Cuisiniers du Centre-Val de Loire





Municipalité de Saint Maur

Menus du restaurant scolaire

Menus d'automne

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 39	26-sept.	27-sept.	28-sept.	29-sept.	30-sept.
Menus du 26 au 30 septembre 2022	Salade Coleslaw	Pâté de campagne et cornichon	Salade parisienne (salade, tomate, oeuf dur)	Oeuf dur Bio mayonnaise	Duo de tomate et concombre
	Dos de colin MSC sauce beurre blanc	Carbonade de boeuf local	Sauce carbonara	Nuggets de blé sauce barbecue	Cuisse de poulet rôtie
	Riz Bio pilaf	Purée de pommes de terre	Tortis Bio	Ecrasé de patate douce	Poêlée de légumes Bio
	Edam	Yaourt nature Bio	Six de Savoie	Ail et fines herbes	Tomme grise
	Entremets caramel au lait local et spéculoos	Pomme locale	Tarte Bourdaloue	Salade de fruits	Ile flottante
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 40	3-oct.	4-oct.	5-oct.	6-oct.	7-oct.
Menus du 3 au 7 octobre 2022	Céleri local ravigote	Salade piémontaise	Saucisson sec et condiment	Salade de tomates vinaigrette balsamique	Poireaux mimosa
	Emincé de porc aux petits légumes à l'asiatique	Sauté de volaille label BBC au romarin	Paupiette de veau sauce au poivre	Clafoutis de légumes à la provençale (aux oeufs Bio)	Filet de poisson frais sauce bisque
	Nouilles chinoises	Brocolis	Riz / Epinards	Salade verte	Boulgour Bio
	Carré fondu président	Camembert Bio	Emmental Bio	Chanteneige	Assortiment de fromages
	Yaourt vanille Bio	Raisin blanc	Ananas	Crumble aux pommes locales	Fruit de saison

Produit Biologique

Ancrage territorial

Produit labellisé

Repas à thème

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

Plan alimentaire n° 3 et 4

api

Cuisiniers du Centre-Val de Loire



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 41	10-oct.	11-oct.	12-oct.	13-oct.	14-oct.
Menus du 10 au 14 octobre 2022	Tomates vinaigrette	Carottes râpées locales	Chou blanc râpé aux dés de fromage	Betteraves Bio vinaigrette	Tarte fine chèvre local et petits légumes
	Chipolatas au jus	Crumble de courgettes locales à la feta	Escalope de porc aux épices	Filet de poisson frais label	Filet de poulet local crème de persil
	Ebly Bio à la tomate	Salade verte locale	Lenfilles Bio	Purée potimarron et pommes de terre	Carottes glacées locales
	Gouda	Fromage blanc local sucré	Bûche du Pilat	Brie	Verre de lait local
	Raisin	Quartiers de pomme rôtie locale et sauce chocolat	Riz au lait local	Pêche au sirop	Cake marbré (aux oeufs Bio)
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 42	17-oct.	18-oct.	19-oct.	20-oct.	21-oct.
Menus du 17 au 21 octobre 2022	Salade verte locale	Houmous et toast	Champignons à la crème		Betteraves rouges Bio au maïs
	Cervelas Orloff	Chili sin carne	Langue de boeuf émincée charcutière		Filet de poulet label BBC grillé sauce ketchup maison
	Petits pois	Riz blanc Bio	Purée de pommes de terre		Potatoes
	Assortiment de fromages	Petit Trôo local	Mimolette		Chèvre
	Orange Bio	Pomme au four locale	Entremets vanille au lait Bio		Panna cotta coulis fruits rouges

Produit Biologique

Ancrage territorial

Produit labellisé

Repas à thème

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

Plan alimentaire n° 5 et 6

api

**Cuisiniers
du Centre-Val de Loire**

