



Municipalité de Saint Maur

Menus du restaurant scolaire

Menus d'automne

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 45	7-nov.	8-nov.	9-nov.	10-nov.	11-nov.
Menus du 7 au 11 novembre 2022	Salade verte Bio aux croûtons	Potage de légumes	Oeuf mimosa	Carottes Bio râpées vinaigrette	Armistice
	Poisson meunière label MSC	sauce aux 3 fromages	Chipolatas	Escalope milanaise	
	Riz IGP créole	Penne Bio	Lentilles Bio	Potiron à la crème	
	Tomme blanche	Mimolette	Fromage blanc	Emmental Bio	
	Yaourt aux fruits	Poire HVE	Cocktail de fruits	Cake marbré au chocolat du chef	
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 46	14-nov.	15-nov.	16-nov.	17-nov.	18-nov.
Menus du 14 au 18 novembre 2022	Mortadelle	Salade verte Bio au maïs	Macédoine de légumes	Poireaux vinaigrette	Salade de coquillettes Bio aux olives vertes
	Aiguillettes de poulet à la crème de ciboulette	Boeuf bourguignon	Jambon braisé	Paella végétarienne	Filet de colin MSC sauce aneth
	Tortis Bio	Frites	Purée de pommes de terre et courgettes	Riz IGP créole	Panais rôti au miel
	Edam	Camembert	Petit suisse sucré	Cantal AOP	Petit moulé
	Kiwi Bio	Yaourt local	Compote de pommes locales	Tarte au chocolat	Banane Bio

Produit Biologique

Ancrage territorial

Produit labellisé

Repas à thème

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

Plan alimentaire n° 4 et 5

api

Cuisiniers du Centre-Val de Loire





Municipalité de Saint Maur

Menus du restaurant scolaire

Menus d'automne

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 47	21-nov.	22-nov.	23-nov.	24-nov.	25-nov.
Menus du 21 au 25 novembre 2022	Salade verte Bio aux croûtons	Betteraves Bio	Salade de perles au surimi	Chou rouge Bio râpé aux pommes	Quiche aux poireaux du chef
	Jambalaya aux légumes et haricots rouges Riz IGP créole	Rôti de porc cuit sauce crème Brocolis aux oignons / coeur de blé	Emincé de dinde à la tomate et basilic Haricots verts Bio	Steak haché pre-marqué de boeuf sauce barbecue Pommes de terre rissolées	Filet de lieu MSC sauce beurre blanc Brunoise de légumes
	Saint Paulin	Saint Nectaire AOP	Edam	Vache qui rit	Camembert
	Semoule au lait du chef	Poire Bio au chocolat	Fruit de saison	Brownie du chef	Fruit de saison HVE
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi - repas Ecosse	Vendredi
Semaine 48	28-nov.	29-nov.	30-nov.	1-déc.	2-déc.
Menus du 28 novembre au 2 décembre 2022	Salade de riz IGP, maïs et ciboulette	Carottes vinaigrette	Salade composée aux lardons	Salade verte	Potage de légumes
	saute de porc sauce aux herbes Purée de potiron	Bolognaise de lentilles corail Bio Penne Bio	Omelette au fromage Fondue d'endives / pommes vapeur	Scotch pie (aux boulettes d'agneau) Petits pois Bio	Cassolette de la mer MSC Boulgour Bio
	Edam Bio	Carré frais	Yaourt nature Bio	Cheddar	Brie
	Fruit de saison HVE	Ile flottante	Ananas	Dundee cake	Fruit de saison Bio (pomme, kiwi ou banane)

Produit Biologique

Ancrage territorial

Produit labellisé

Repas à thème

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

Plan alimentaire n° 6 et 1



Cuisiniers du Centre-Val de Loire





Municipalité de Saint Maur

Menus du restaurant scolaire

Menus d'automne

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 49	5-déc.	6-déc.	7-déc.	8-déc.	9-déc.
Menus du 5 au 9 décembre 2022	Haricots verts aux échalotes	Betteraves râpées vinaigrette	Potage de légumes	Taboulé de chou-fleur	Feuilleté saucisse façon hot dog
	Escalope de dinde label sauce suprême	Goulasch de boeuf	Cordon bleu	Croque-Monsieur au chèvre et emmental du chef	Filet de lieu MSC sauce estragon
	Riz IGP créole	Pommes de terre grenailles HVE à l'ail	Chou-fleur Bio en gratin	Salade verte Bio	Semoule Bio
	Saint Paulin	Vache qui rit	Fromage	Verre de lait local	Petit moulé
	Fruit de saison Bio (Pomme, kiwi ou banane)	Yaourt aromatisé Bio	Compote pomme-banane	Cookie	Fruit de saison Bio (Pomme, kiwi ou banane)
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi - repas de Noël	
Semaine 50	12-déc.	13-déc.	14-déc.	15-déc.	16-déc.
Menus du 12 au 16 décembre 2022	Carottes Bio râpées vinaigrette aux épices	Salade verte Bio fromagère	Saucisson à l'ail et cornichons	Friand au fromage	
	Steak fromager	Couscous au poulet et légumes d'hiver	Boulettes de boeuf à l'orientale	Hoki pané sauce tartare	
	Coquillettes Bio	Légumes couscous	Coeur de blé	Tortis Bio	
	Brie	Edam	Petit suisse sucré	Cantal AOP	
	Fruit de saison HVE	Yaourt aux fruits	Abricots au sirop	Compote pomme-poire	

Produit Biologique

Ancrage territorial

Produit labellisé

Repas à thème

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

Plan alimentaire n° 2 et 3

api

Cuisiniers du Centre-Val de Loire

