



Municipalité de Saint-Maur

Menus du restaurant scolaire

Menus d'hiver

	Lundi	Mardi – repas bas carbone	Mercredi	Jeudi – repas Bretagne	Vendredi
Semaine 11	11-mars	12-mars	13-mars	14-mars	15-mars
Menus du 11 au 15 mars 2024	Friand au fromage	Carottes râpées locales vinaigrette	Céleri local rémoulade	Potage de chou-fleur	Salade de riz Bio et betteraves ciboulette
	Sauté de dinde Bio forestier	Omelette Bio aux fines herbes	Cordon bleu de dinde	Galette saucisse	Fricassée de poisson MSC gratiné
	Brocolis Bio et pommes de terre Bio au beurre	Coquillettes Bio	Petits pois et carottes Bio	Frites	Haricots verts Bio
	Bûche mi-chèvre	Emmental Bio râpé	Edam	Yaourt sucré Bio	Camembert Bio
	Kiwi Bio	Compote de pomme label HVE du chef	Crème aux oeufs du chef au lait Bio	Far breton aux pruneaux au lait Bio	Pomme label HVE
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 12	18-mars	19-mars	20-mars	21-mars	22-mars
Menus du 18 au 22 mars 2024	Chou blanc local râpé aux noix et Emmental	Rosette lyonnaise et condiments	Betteraves Bio mimosa	Potage de légumes de saison Bio	Salade de pommes de terre Bio à l'ancienne
	Jambon grill	Pilons de poulet façon texane	Steak haché Bio sauce au poivre	Curry de légumes locaux aux pois chiches	Filet de poisson MSC meunière
	Lentilles vertes Bio	Poêlée hivernale façon ratatouille	Pommes boulangère Bio	Riz créole Bio	Fondue d'épinards
	Chèvre local	Gouda Bio	Camembert Bio	Vache qui rit	Bleu
	Banane Bio rôtie et coulis de caramel	Yaourt aux fruits local	Entremets chocolat au lait local	Flan pâtissier	Ananas label global GAP frais

Produit Biologique

Ancre territoriale

Produit labellisé

Repas à thème

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

api

Cuisiniers du Centre-Val de Loire





Municipalité de Saint-Maur

Menus du restaurant scolaire

Menus de printemps

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi - repas anglais	Vendredi - chasse aux oeufs	
Semaine 13	25-mars	26-mars	27-mars	28-mars	29-mars	
Menus du 25 au 29 mars 2024	Mousse de foie	Oeuf mayonnaise	Macédoine de légumes Bio	Club Sandwich	Nid de Pâques (carottes Bio et Mozzarella)	
	Sauté de porc Bio au caramel	Lasagnes de légumes	Pizza du chef	Fish and chips (pané de cabillaud) Frites	Boulettes d'agneau à l'indienne Gratin de chou-fleur et pommes de terre Bio	
	Semoule Bio au beurre	Salade verte Bio	-	Verre de lait Bio	Saint Nectaire	
	Emmental Bio	Fromage blanc sucré Bio	Bûche mi-chèvre	Pudding ax pépites de chocolat	Quatre quart du chef multicolore	
	Pomme Bio	Compote du chef Bio	Fruit de saison Bio			
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	
Semaine 14	1-avr.	2-avr.	3-avr.	4-avr.	5-avr.	
Menus du 1er au 5 avril 2024	lundi de Pâques	Concombre bulgare	Betteraves Bio vinaigrette	Salade piémontaise	Salade verte à l'Emmental Bio	
		Escalope de dinde sauce miel et moutarde	Riz pilaf Bio	Nuggets de volaille	Waterzoï de colin MSC	Sauté de boeuf à la tomate
			Camembert Bio	Petits pois Bio au jus	Haricots beurre Bio persillés	Pommes rissolées
			Coupe banane Bio chocolat	Emmental	Petit suisse sucré	Tomme blanche
		Crème dessert	Salade de fruits	Roulé confiture		



Produit Biologique

Ancrage territorial

Produit labellisé

Repas à thème

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

Cuisiniers du Centre-Val de Loire





Municipalité de Saint-Maur

Menus du restaurant scolaire

Menus de printemps

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi - repas Street food	Vendredi
Semaine 15		8-avr.	9-avr.	10-avr.	11-avr.	12-avr.
Menus du 8 au 12 avril 2024		Carottes râpées Bio vinaigrette	Oeuf Bio mayonnaise	Salade de crudités	Boisson type grenadine	Crêpe au fromage
		Filet de lieu MSC à la bordelaise	Mac and cheese Bio	Saucisse	Hot dog	Steak haché Bio
		Purée de légumes Bio	(gratin de coquille Bio au fromage Bio)	Lentilles Bio	Pommes rissolées	Chou-fleur Bio en gratin
		Saint Paulin	Chanteneige Bio	Assortiment de laitages	Bûchette de chèvre Bio	Gouda Bio
		Liégeois chocolat	Fruit de saison	Eclair chocolat	Glace	Pomme label HVE
Semaine 16		15-avr.	16-avr.	17-avr.	18-avr.	19-avr.
Menus du 15 au 19 avril 2024		Taboulé Bio	Salade verte et croûtons	Carottes râpées Bio façon maltaise (jus d'orange)	Concombre à la crème	 Repas de vacances
		Sauté de dinde Bio basquaise	Filet de hoki sauce Nantua	Chipolatas	Pizza au fromage	
		Carottes braisées Bio	Pommes vapeur locales	Flageolets	Salade verte	
		Brie	Cantadou	Saint Paulin	Verre de lait local	
		Crème dessert vanille	Banane Bio	Smoothie de fruits	Cookie du chef aux oeufs Bio	



Produit Biologique

Ancrage territorial

Produit labellisé

Repas à thème

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

Cuisiniers du Centre-Val de Loire





Municipalité de Saint-Maur

Menus du centre de loisirs

Menus de printemps

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi - Tapas party	Vendredi
Semaine 17	22-avr.	23-avr.	24-avr.	25-avr.	26-avr.
Menus du 22 au 26 avril 2024	Crêpes au fromage	Carottes râpées Bio vinaigrette	Macédoine mayonnaise	Tzatziki à la betterave	Concombre vinaigrette
	Parmentier de légumes à la tomate	Boeuf kefta	Rougail de saucisses Bio	Assortiment de tapas (pizza, beignet de calamars)	Poisson pané MSC sauce napolitaine
	Salade verte	Semoule Bio	Brocolis	Bâtonnets de légumes	Pâtes Bio au beurre
	Bûche mi-chèvre	Fromage	Fromage blanc Bio	Emmental	Camembert Bio
	Fruit de saison Bio	Liégeois chocolat	Fruit de saison	Assiette de desserts (mini-brownie, mini-gaufre)	Fruit de saison
Semaine 18	29-avr.	30-avr.	1-mai	2-mai	3-mai
Menus du 29 avril au 3 mai 2024	Torsades Bio au pesto	Salade Coleslaw Bio		Salade de crudité	Betteraves Bio vinaigrette
	Boulettes vegetale Bio à la tomate	Jambon blanc		Steak haché Bio et ketchup	Filet de hoki MSC à l'aneth
	Chou-fleur Bio	Pommes noisettes		Courgettes braisées	Riz créole Bio
	Petit suisse sucré	Tomme noire		Bûche mi-chèvre	Camembert Bio
	Fruit de saison Bio	Ile flottante		Semoule au lait Bio du chef	Salade de fruits maison

api

Produit Biologique

Ancrage territorial

Produit labellisé

Repas à thème

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

Cuisiniers du Centre-Val de Loire

