



Municipalité de Saint-Maur

Menus du restaurant scolaire

Menus de printemps

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 19	6-mai	7-mai	8-mai	9-mai	10-mai
Menus du 6 au 10 mai 2024	Céleri rémoulade	Friand au fromage			
	Bolognaise Bio	Omelette Bio roulée aux herbes			
	Spaghettis	Haricots verts Bio à l'ail			
	Emmental râpé Bio	Carré de Ligueil			
	Crème vanille	Pomme HVE			
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi - repas des CE2-CMI de M Berger	Vendredi
Semaine 20	13-mai	14-mai	15-mai	16-mai	17-mai
Menus du 13 au 17 mai 2024	Macédoine vinaigrette	Salade verte locale au maïs	Terrine de légumes du chef	Betteraves et tomates vinaigrette	Taboulé
	Cuisse de poulet rôtie	Chipolatas aux herbes	Steak haché Bio grillé	Couscous	Filet de colin MSC sauce crème
	Brocolis Bio poêlé / blé Bio	Pommes sautées	Boulgour Bio	aux pois chiches	Epinards Bio
	Vache qui rit Bio	Gouda Bio	Camembert Bio	Crème vanille du chef	Bûche mi-chèvre
	Fromage blanc local à la confiture	Coupe de fraises	Liégeois au chocolat	Gâteaux secs	Salade de fruits du chef



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 - journée des abeilles 	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 21	20-mai	21-mai	22-mai	23-mai	24-mai
Menus du 20 au 24 mai 2024		Carottes râpées Bio vinaigrette au miel 	Radis rose et beurre	Oeuf dur Bio mayonnaise 	Concombre sauce fromage blanc et ciboulette
		Emincé de porc à la moutarde et au miel Riz créole Bio 	Hot dog Potatoes	Sauté de boeuf aux olives Gratin de courgettes	Flan de thon à la provençale (aux oeufs Bio)  Coquillettes Bio 
		Crème anglaise	Coulommiers	Edam Bio 	Yaourt aromatisé
		Gâteau du chef au miel aux oeufs Bio 	Banane Bio 	Crumble aux pommes HVE et rhubarbe 	Fruit de saison
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 22	27-mai	28-mai	29-mai	30-mai	31-mai
Menus du 27 au 31 mai 2024	Betteraves Bio vinaigrette 	Tomates vinaigrette à la ciboulette	Salade verte locale 	Concombre local vinaigrette 	Rosette et cornichons
	Pilon de poulet à la texane Riz Bio 	Parmentier végétal aux pois Bio 	Cordon bleu Tortis Bio 	Rôti de porc au jus Petits pois Bio à l'oignon 	Filet de hoki MSC sauce provençale  Ratatouille
	Cantal AOP 	Fromage local 	Bûche mi-chèvre	Verre de lait Bio 	Tomme blanche
	Pot de glace	Salade de fruits Bio maison 	Compote Bio aux pommes 	Cookie pépites du chef aux oeufs Bio 	Fraises à croquer locales 



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	Vendredi
Semaine 23		3-juin	4-juin	5-juin	6-juin	7-juin
Menus du 3 au 7 juin 2024	Melon	Salade de pommes de terre locales à l'ancienne	Salade de blé Bio au maïs	Carottes râpées Bio	Wrap au jambon et crudités	
	Pastasotto de courgettes et fromage ail et fines herbes (aux coquillettes Bio et courgettes Bio)	Sauté de boeuf Bio aux épices Haricots beurre à l'ail	Quiche au poulet Salade verte locale	Omelette aux pommes de terres	Couscous de la mer Légumes couscous / semoule Bio	
	Yaourt nature sucré Bio	Mimolette Bio	Tomme blanche	Tomme	Bûche de chèvre locale	
	Glace vanille	Smoothie de fraises locales au fromage blanc local	Fruit de saison	Gâteau au yaourt du chef	Abricots	
		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi - repas des CMI de Mme Mouraut	Vendredi
Semaine 24		10-juin	11-juin	12-juin	13-juin	14-juin
Menus du 10 au 14 juin 2024	Salade de perles au surimi MSC	Pastèque	Saucisson à l'ail et cornichon	Melon	Toast au chèvre et salade verte	
	Boulettes au veau en colombo Carottes Bio façon Vichy	Escalope de dinde et ketchup Pommes rissolées	Filet de hoki MSC sauce au beurre blanc Riz créole Bio	Lasagnes aux légumes (lentilles, tomates, petits pois)	Calamars à la romaine sauce tartare Purée provençale à la courgette	
	Emmental Bio	Brie	Chanteneige	Fromage de chèvre local	Fromage blanc Bio	
	Fruit de saison Bio	Pot de glace vanille / chocolat	Compote pomme abricot du chef (aux pommes Bio)	Rondelles de banane Bio au chocolat	Salade de fraises et nectarine	



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 d'été

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi - repas fan de tennis 	Vendredi
Semaine 25	17-juin	18-juin	19-juin	20-juin	21-juin
Menus du 17 au 21 juin 2024	Friand au fromage	Melon	Salade mexicaine de haricots rouges	Concombre Bio vinaigrette 	Salade de riz Bio, maïs, ciboulette 
	Haut de cuisse de poulet Bio au jus 	Nuggets de blé sauce barbecue du chef	Rôti de porc au jus et thym	Lasagnes bolognaise du chef Bio 	Filet de colin MSC sauce aneth 
	Petits pois Bio au jus 	Pommes de terre vapeur Bio 	Boulgour Bio 	Salade verte Bio 	Gratin de brocolis Bio 
	Vache qui rit	Bûche mi-chèvre	Carré de l'Est	Verre de lait local 	Camembert Bio 
	Pêche	Yaourt vanille Bio 	Fruit de saison Bio 	Balle de tennis sablée aux oeufs Bio 	Smoothie banane Bio et fruits rouges 
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 26	24-juin	25-juin	26-juin	27-juin	28-juin
Menus du 24 au 28 juin 2024	Pastèque	Salade piémontaise	Pâté de campagne et cornichons	Betteraves Bio sauce bulgare 	Melon jaune
	Pizza au fromage	Rôti de boeuf VBF froid et ketchup	Boulettes à l'agneau sauce napolitaine	Jambon blanc	Risotto Bio 
	Salade verte Bio 	Haricots verts Bio à l'ail 	Blé Bio aux petits légumes	Ecrasé de pommes de terre locales 	au poisson MSC et crevettes 
	Tomme noire	Emmental Bio 	Camembert Bio	Petit suisse sucré	Fromage local 
	Liégeois chocolat	Salade de melon	Fruit de saison	Roulé confiture à la fraise du chef	Glace vanille fraise



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 d'été

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi - repas de l'été	Vendredi
Semaine 27	1-juil.	2-juil.	3-juil.	4-juil.	5-juil.
Menus du 1er au 5 juillet 2024	Oeuf dur Bio mayonnaise 	Concombre Bio Bulgare 	Tomates vinaigrette	Melon 	 Repas de vacances
	Chipolatas sauce barbecue	Quiche au fromage Bio 	Nuggets de volaille	Cheese burger	
	Brocolis Bio aux oignons 	Salade verte Bio 	Coquillettes Bio 	Frites	
	Mimolette	Gouda Bio 	Assortiment de fromages Bio 	Yaourt nature Bio 	
	Pastèque	Pot de glace	Yaourt aux fruits Bio 	Rose des sables	

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

