



Municipalité de Saint Maur

Menus du centre de loisirs

Menus d'été

	Lundi	Mardi	Mercredi tout Bio	Jeudi - repas froid	Vendredi
Semaine 28	8-juil.	9-juil.	10-juil.	11-juil.	12-juil.
Menus du 8 au 12 juillet 2024	Tomates au basilic	Salade de blé aux dés de jambon	Betteraves Bio vinaigrette	Oeuf mayonnaise	Melon
	Chipolatas au jus	Filet de hoki pané MSC sauce tartare	Spaghettis à la bolognaise végétarienne Bio	Rôti de dinde froid et mayonnaise	Crumble légumes du sud, au parmesan et
	Semoule Bio	Gratin de chou-fleur Bio	(sauce aux pois Bio)	Salade de pommes de terre Bio	au boeuf gratiné Bio
	Saint Marcellin	Yaourt nature sucré Bio	Emmental Bio râpé	Fromage frais ail et fines herbes	Assortiment de fromages
	Pot de glace	Fraises au sucre	Compote maison Bio	Abricots	Gâteau au yaourt du chef
	Lundi	Mardi	Mercredi - journée du smiley	Jeudi	Vendredi
Semaine 29	15-juil.	16-juil.	17-juil.	18-juil.	19-juil.
Menus du 15 au 19 juillet 2024	Concombre vinaigrette	Salade de haricots verts Bio et oeufs durs au balsamique	Pastèque en dés	Carottes râpées vinaigrette Bio	Feuilleté à la viande
	Steak haché Bio aux échalotes	Boulettes végétales sauce tomate	Filet de colin MSC sauce au beurre	Rôti de porc label au thym	Blanquette de volaille label
	Frites	Macaronis Bio	Poêlée de légumes / semoule Bio	Petits pois Bio	Brocolis Bio
	Bûchette au chèvre	Fromage blanc Bio au sucre	Verre de lait local	Kiri	Emmental Bio
	Pêche	Nectarine cuite rôtie au miel	Cookie smiley du chef	Tarte aux fraises du chef	Fruit de saison 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 d'été

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi - repas froid
Semaine 30	22-juil.	23-juil.	24-juil.	25-juil.	26-juil.
Menus du 22 au 26 juillet 2024	Salade verte au fromage vinaigrette	Melon	Radis et beurre	Macédoine de légumes mayonnaise	Duo de tomates et concombre sauce bulgare
	Filet de poisson pané MSC et citron  Boulgour Bio 	Sauté de boeuf provençal Purée de carottes	Omelette Bio au pommes de terre  Salade verte	Tomates farcies maison Riz créole Bio 	Jambon blanc et ketchup Salade de tortis Bio 
	Carré de Liguell	Gouda Bio 	Chanteneige	Camembert Bio 	Yaourt aromatisé
	Brugnon	Gâteau à l'abricot du chef	Salade de fruits Bio 	Cône glacé vanille chocolat	Ananas au coulis de caramel
Semaine 31	29-juil.	30-juil.	31-juil.	1-août	2-août
Menus du 29 juillet au 2 août 2024	Pastèque et melon en salade	Cake du chef façon pizza (concentré tomates, olives, fromage)	Champignons de Paris à la crème	Tomates vinaigrette Bio et ciboulette 	Betteraves rouges Bio 
	Boule au veau sauce curry Frites	Filet de lieu MSC sauce bisque  Gratin de courgettes	Sandwich jambon-beurre baguette Chips	Quiche lorraine Salade verte Bio 	Nuggets de blé Coquillettes Bio 
	Brie	Vache qui rit Bio 	Camembert Bio 	Assortiment de fromages	Chèvre
	Entremets framboise litchi	Fruit de saison Bio 	Flan parisien	Salade de fruits Bio 	Abricots

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 d'été

	Lundi	Mardi	Mercredi - repas froid	Jeudi	Vendredi
Semaine 35	26-août	27-août	28-août	29-août	30-août
Menus du 26 au 30 août 2024	Oeuf dur mayonnaise	Taboulé	Melon	Tomates Bio à la Feta 	Concombre à la crème
	Paupiettes de veau	Filet de poisson fish and chips sauce tartare	Aiguillettes de poulet rôties froides et ketchup	Couscous végétarien	Steak haché Bio sauce tomate 
	Pommes noisettes	Brocolis Bio 	Salade de riz	à la semoule Bio 	Purée de légumes du chef
	Carré de Liguail	Petit suisse sucré	Fromage de chèvre	Emmental Bio 	Assortiment de fromages
	Fruit de saison Bio 	Compote Bio 	Crème dessert	Donut	Semoule au lait local à la vanille 



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

