



# Municipalité de Saint Maur

## Menus du restaurant scolaire

Menus d'automne

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 45	4-nov.	5-nov.	6-nov.	7-nov.	8-nov.
Menus du 4 au 8 novembre 2024	Carottes rapées Bio	Betteraves vinaigrette	Céleri rémoulade	Endives aux pommes HVE	Salade de riz, maïs et ciboulette
	Carbonara	Chili sin carne	Goulash de bœuf (sauce au paprika)	Filet de merlu MSC sauce citron	Cordon bleu sauce napolitaine
	Macaronis Bio	Riz	Semoule Bio	Fondue de poireaux Bio à la crème	Carottes braisées Bio
	Brie	Tomme noire	Bûche mi-chèvre	Mimolette	Yaourt nature Bio
	Yaourt aux fruits local	Salade de fruits du chef	Compote de pommes Bio	Beignet chocolat	Banane Bio
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi - repas Antarctique	Vendredi
Semaine 46	11-nov.	12-nov.	13-nov.	14-nov.	15-nov.
Menus du 11 au 15 novembre 2024	Férié	Carottes râpées Bio	Velouté de potiron local au curry	Salade iceberg et ses glaçons de Feta	Cake au chèvre
		Parmentier de légumes aux lentilles corail	Steak haché Bio sauce échalote persillée	Poisson MSC aux fruits de mer	Colombo de volaille label
		Salade verte vinaigrette	Torsades Bio	Riz aux oignons	Brocolis braisé
		St Paulin	Assortiment de fromages	Faisselle façon igloo	Munster AOP
		Fromage blanc Bio à la confiture	Fruit de saison local	Icebergs flottants (îles flottantes et mini marshmallows)	Kiwi Bio

Produit Biologique

Ancrage territorial

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



SERD - cette semaine, pesée des déchets

Menus d'automne

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 47	18-nov.	19-nov.	20-nov.	21-nov.	22-nov.
Menus du 18 au 22 novembre 2024	Velouté Dubarry Bio (chou-fleur)	Saucisson à l'ail	Radis	Haricots verts Bio vinaigrette	Salade Coleslaw Bio
	Nuggets de blé	Blanquette de veau	Lamelles de kebab	Filet de colin MSC sauce aneth	Sauté de poulet Bio façon blanquette
	Poêlée de légumes de saison	Riz IGP	Potatoes	Gratin de chou-fleur Bio béchamel	Ratatouille hivernale du chef (butternut, carottes, champignons)
	Mimolette Bio	Tomme noire	Bûche mi-chèvre	Yaourt sucré Bio	Brie
	Pomme Bio	Mousse noix de coco	Compote pomme-kiwi	Coupe banane Bio au chocolat	Gâteau au chocolat
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 48	25-nov.	26-nov.	27-nov.	28-nov.	29-nov.
Menus du 25 au 29 novembre 2024	Céleri rémoulade	Carottes râpées Bio	Rillettes de thon et toast	Salade verte à l'Emmental Bio	Macédoine
	Omelette (oeufs label) à l'Emmental	Quiche au poulet	Jambon braisé sauce forestière	Cheeseburger	Marmite de la mer (colin / saumon)
	Petits pois Bio	Salade verte	Poêlée de légumes	Frites	Riz Bio pilaf
	Tomme blanche	Vache qui rit	Camembert Bio		Yaourt sucré Bio
	Donut	Kiwi Bio	Mousse au chocolat du chef	Compote du chef	Fruit de saison

Produit Biologique

Ancrage territorial

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 d'automne

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 49	2-déc.	3-déc.	4-déc.	5-déc.	6-déc.
Menus du 2 au 6 décembre 2024	Velouté de potiron	Salade de blé Bio	Poireaux locaux vinaigrette	Mousse de foie et cornichons	Carottes râpées Bio
	Gnocchis	Effiloché de boeuf	Pizza kebab	Fricassée de poisson MSC gratiné	Tartiflette
	sauce trois fromages	et purée de carottes Bio façon hachis	Salade verte vinaigrette	Poêlée de légumes	Salade verte vinaigrette
	Petit suisse sucré	Fromage local	Vache qui rit Bio	Assortiment de fromages	Bûchette de chèvre Bio
	Pomme Bio	Crème dessert chocolat	Clémentines	Clafoutis aux poires HVE du chef	Compote pomme-vanille
Semaine 50	9-déc.	10-déc.	11-déc.	12-déc.	13-déc.
Menus du 9 au 13 décembre 2024	Salade de haricots verts Bio vinaigrette à l'échalote	Céleri rémoulade	Saucisson à l'ail et cornichons	<b>Potage de légumes locaux</b>	Salade Coleslaw
	Saucisse label BBC	Aiguillettes de poulet à la normande	Boulettes au boeuf	Falafel du chef sauce sauce tomate	Lasagnes de poisson MSC
	Lentilles	Brocolis	Tajine de légumes	Fondue de poireaux et carottes locaux	Salade verte
	Gouda	Verre de lait Bio	Fromage	Fromage de chèvre local	Yaourt sucré Bio
	Clémentines	Gâteau du chef aux oeufs Bio	Salade de fruits	Yaourt aux fruits local	Compote de pommes 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 restaurant scolaire

Menus d'automne

Semaine 51	Lundi 16-déc.	Mardi 17-déc.	Mercredi 18-déc.	Jeudi - repas de Noël 19-déc.	Vendredi 20-déc.
Menus du 16 au 20 décembre 2024	Crêpe au fromage	Salade d'endives	Carottes râpées Bio vinaigrette 	Mousse de canard et toast 	Taboulé
	Omelette aux pommes de terre	Boeuf mode	Risotto au poulet	Volaille au pain d'épices	Calamars à la romaine
	Salade verte	Purée de légumes	-	Pommes boulangère / Haricots verts Bio 	Ratatouille
	Bûche mi-chèvre	St Paulin	Gouda	Clémentines	Fromage
	Fruit de saison	Riz au lait au caramel	Compote pomme HVE banane 	Bûche de Noël du chef	Salade de fruits frais



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

