



Commune de Saint Maur

Menus du restaurant scolaire

Menus d'hiver

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – repas bas carbone
Semaine 10	2-mars	3-mars	4-mars	5-mars	6-mars
Menus du 2 au 6 mars 2026	Betteraves Bio à la vinaigrette 	Carottes Bio vinaigrette 	Macédoine vinaigrette	Velouté de chou-fleur	Céleri rémoulade 
	Filet de merlu MSC sauce ciboulette 	Sauté de poulet	Quiche lorraine	Sauté de boeuf Bio à la provençale 	Mac and cheese aux
	Semoule Bio 	Petits pois	Salade verte	Frites	coquillettes blé / pois chiches HVE et brocolis 
	Brie	Verre de lait local 	Fromage	Tomme noire	Mimolette
	Pomme Bio 	Quatre-quarts	Fruit de saison	Compote pomme Bio cannelle du chef 	Crème dessert
	Lundi	Mardi tout Bio	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 11	9-mars	10-mars	11-mars	12-mars	13-mars
Menus du 9 au 13 mars 2026	Feuilleté au fromage	Duo de chou et carottes Bio vinaigrette 	Salade composée	Rillettes de thon du chef	Potage de légumes de saison Bio 
	Boulettes au veau sauce napolitaine	Omelette aux pommes de terre Bio 	Volaille au curry	Sauté de porc sauce moutarde	Poisson meunière MSC et citron 
	Haricots verts Bio 	-	Poêlée de légumes	Chou-fleur Bio gratiné 	Coquillettes Bio 
	Vache qui rit Bio 	Edam Bio 	Fromage	Suisse sucré	Camembert Bio 
	Poire Bio 	Yaourt Bio vanille local 	Banane Bio au caramel 	Beignet au chocolat	Salade de fruit Bio 

Produit Biologique

Ancrage territorial

Produit labellisé

Repas à thème

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

AOP = Appellation d'Origine Protégée
BBC = Bleu Blanc Cœur

CE2 = Certification Environnementale niveau 2

IGP = Indication Géographique Protégée
HVE = Haute Valeur Environnementale

MSC = label de pêche responsable
MEA = mieux être animal



Cuisiniers du Centre-Val de Loire





Commune de Saint Maur

Menus du restaurant scolaire

Menus de printemps

Semaine 12		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – repas jaune	Vendredi
Menus du 16 au 20 mars 2026		16-mars	17-mars	18-mars	19-mars	20-mars
		Velouté de chou blanc, carottes (locales), patate douce	Terrine de campagne et cornichon	Salade verte vinaigrette balsamique	Duo de maïs et carottes jaunes	Salade de pâtes Bio sauce cocktail
		Saucisse fumée	Sauté de boeuf VBF au paprika	Aiguillettes de poulet rôties	Dos de colin sauce Tandoori	Nuggets de blé et ketchup
		Lentilles vertes Bio	Purée de panais et pommes de terre du chef	Pommes de terre rissolées	et son riz Bio crémeux safrané	Epinards béchamel gratinés à la Mozzarella
		Emmental Bio	Assortiment de fromages	Laitage	Gouda Bio	Fromage blanc sucré Bio
		Fruit de saison Bio	Semoule au lait (lait local)	Compote HVE	Panna cotta et compotée mangue ananas	Banane Bio
Semaine 13		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – dessert solidaire	Vendredi
Menus du 23 au 27 mars 2026		23-mars	24-mars	25-mars	26-mars	27-mars
		Oeuf mayonnaise	Potage de légumes de saison Bio	Betteraves Bio	Salade de chou blanc	Carottes râpées locales à l'orange
		Blanquette de poisson MSC	Omelette au fromage	Poêlée de pâtes Bio	Sauté de dinde sauce crème	Steak haché Bio VBF grillé
		Semoule Bio	Petits pois	à la strasbourgeoise	Purée de brocolis Bio	Frites
		Mimolette	St Nectaire AOP	Emmental râpé	Verre de lait local	Brie
		Fruit de saison	Crème au chocolat	Salade de fruits	Cupcake (sookies)	Compote Bio

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

Produit Biologique

Ancrage territorial

Produit labellisé

Repas à thème

AOP = Appellation d'Origine Protégée
BBC = Bleu Blanc Cœur

CE2 = Certification
Environnementale niveau 2

IGP = Indication Géographique Protégée
HVE = Haute Valeur Environnementale

MSC = label de pêche responsable
MEA = mieux être animal



Cuisiniers du Centre-Val de Loire





Commune de Saint Maur

Menus du restaurant scolaire

Menus de printemps

Semaine 14		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi tout Bio	Vendredi
Menus du 30 mars au 3 avril 2026		30-mars	31-mars	1-avr.	2-avr.	3-avr.
		Crêpe au fromage	Céleri rémoulade	Radis et beurre	Carottes Bio râpées à l'échalote	Salade de riz Bio au maïs et oeuf dur
		Escalope de dinde sauce miel moutarde	Chili végétal	Nuggets de poisson MSC	Pâtes à la bolognaise (boeuf Bio)	Filet de colin sauce beurre blanc
		Purée de carottes Bio	Riz Bio	Salsifis persillés	-	Haricots beurre
		Cantal AOP	Camembert Bio	Fromage	Edam Bio	Petit suisse sucré
		Pomme Bio	Fromage blanc local à la confiture de fraise	Crème dessert	Compote pomme Bio et rhubarbe	Coupe banane Bio chocolat
Semaine 15		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi - repas de Pâques	Vendredi
Menus du 6 au 10 avril 2026		6-avr.	7-avr.	8-avr.	9-avr.	10-avr.
lundi de Pâques			Oeuf mayonnaise	Salade de pâtes (pâtes Bio)	Potage courgettes Vache qui rit	
			Couscous (boulettes au boeuf)	Filet de poisson MSC sauce pesto	Pâté de Pâques	
			Semoule Bio / légumes couscous	Chou-fleur en gratin	Salade verte	
			Assortiment de fromages	Fromage	Verre de lait Bio local	
			Pommes Bio	Compote du chef	Gâteau au chocolat	

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

Produit Biologique

Ancrage territorial

AOP = Appellation d'Origine Protégée
BBC = Bleu Blanc Cœur

CE2 = Certification Environnementale niveau 2

Produit labellisé

IGP = Indication Géographique Protégée
HVE = Haute Valeur Environnementale

Repas à thème

MSC = label de pêche responsable
MEA = mieux être animal



Cuisiniers du Centre-Val de Loire





Commune de Saint Maur

Menus du centre de loisirs

Menus de printemps

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – repas géométrique	Vendredi
Semaine 16		13-avr.	14-avr.	15-avr.	16-avr.	17-avr.
Menus du 13 au 17 avril 2026		Salade de pâtes Bio, Mozzarella, sauce cocktail 	Betteraves Bio vinaigrette 	Carottes râpées Bio façon malfaise 	Triangle jambon fromage	Salade de lentilles vinaigrette
		Sauté de poulet mariné	Filet de poisson pané MSC et citron 	Pizza au fromage du chef	Raviolis au boeuf 	Rôti de porc
		Haricots beurre en persillade	Pommes vapeur	Salade verte	-	Purée de chou-fleur
		Fromage blanc Bio 	Brie	Saint Paulin	St Môret	Camembert Bio 
		Fruit de saison	Liégeois vanille	Compote du chef	Crêpes à la pâte à tartiner	Salade de fruits du chef
Semaine 17		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		20-avr.	21-avr.	22-avr.	23-avr.	24-avr.
Menus du 20 au 24 avril 2026		Concombre bulgare	Céleri rémoulade	Salade mexicaine	Tomates vinaigrette	Taboulé (semoule Bio) 
		Pâtes Bio 	Omelette au fromage	Sauté de porc au colombo	Boulettes au boeuf au jus	Filet de hoki MSC sauce crème 
		à la carbonara	Petits pois	Purée de carottes Bio 	Frites	Brocolis Bio aux oignons 
		Bûche mi-chèvre	Camembert Bio 	Carré de Ligueil	Verre de lait Bio local 	Emmental Bio 
		Fruit de saison Bio 	Gâteau du chef	Fruit de saison	Crème au chocolat	Fruit de saison Bio 

Produit Biologique 

Ancrage territorial 

Produit labellisé 

Repas à thème

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

AOP = Appellation d'Origine Protégée
BBC = Bleu Blanc Cœur

CE2 = Certification
Environnementale niveau 2

IGP = Indication Géographique Protégée
HVE = Haute Valeur Environnementale

MSC = label de pêche responsable
MEA = mieux être animal



Cuisiniers du Centre-Val de Loire

