



# 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 coquillettes blé / pois chiches HVE et brocolis
	Semoule Bio	Petits pois	Salade verte	Frites	
	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**

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

**Ancrage territorial**

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

**Produit labellisé**

CE2 = Certification Environnementale niveau 2  
MSC = label de pêche responsable

**Repas à thème**

IGP = Indication Géographique Protégée  
HVE = Haute Valeur Environnementale  
MEA = mieux être animal

Plats de substitution en cas de besoin :

- Nuggets de blé
- Boulettes végétales
- Galette végétale
- Calamars à la romaine
- Poisson pané
- Poisson blanc



# Cuisiniers du Centre-Val de Loire





# Commune de Saint Maur

## Menus du restaurant scolaire

Menus de printemps

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi - repas jaune	Vendredi
Semaine 12		16-mars	17-mars	18-mars	19-mars	20-mars
Menus du 16 au 20 mars 2026	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		23-mars	24-mars	25-mars	26-mars	27-mars
Menus du 23 au 27 mars 2026	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		

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  
MSC = label de pêche responsable

IGP = Indication Géographique Protégée  
HVE = Haute Valeur Environnementale  
MEA = mieux être animal

Plats de substitution en cas de besoin :

Nuggets de blé  
Boulettes végétales  
Galette végétale  
Calamars à la romaine  
Poisson pané  
Poisson blanc



# Cuisiniers du Centre-Val de Loire





# Commune de Saint Maur

## Menus du restaurant scolaire

Menus de printemps

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi tout Bio	Vendredi
Semaine 14	Menus du 30 mars au 3 avril 2026	30-mars	31-mars	1-avr.	2-avr.	3-avr.
		Crêpe au fromage	Betterave bio	Radis et beurre	Chou fleur bio 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	Gouda Bio	Petit suisse sucré
Poires bio et Pomme Bio	Fromage blanc bio à la confiture de fraise	Crème dessert	Compote pomme bio , poire bio et rhubarbe	Coupe banane Bio chocolat		
Semaine 15	Menus du 6 au 10 avril 2026	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi - repas de Pâques	Vendredi
		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	 Repas de vacances
			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				

**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  
MSC = label de pêche responsable

IGP = Indication Géographique Protégée  
HVE = Haute Valeur Environnementale  
MEA = mieux être animal

Plats de substitution en cas de besoin :

- Nuggets de blé
- Boulettes végétales
- Galette végétale
- Calamars à la romaine
- Poisson pané
- Poisson blanc



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	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 à la carbonara	Omelette au fromage Petits pois	Sauté de porc au colombo Purée de carottes Bio	Boulettes au boeuf au jus Frites	Filet de hoki MSC sauce crème 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  
MSC = label de pêche responsable

IGP = Indication Géographique Protégée  
HVE = Haute Valeur Environnementale  
MEA = mieux être animal

Plats de substitution en cas de besoin :



**Cuisiniers**  
du Centre-Val de Loire



Nuggets de blé  
Boulettes végétales  
Galette végétale  
Calamars à la romaine  
Poisson pané  
Poisson blanc