



Commune de Saint Maur

Menus du restaurant scolaire

Menus de printemps

	Lundi	Mardi – repas vert et bas carbone	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 18	27-avr.	28-avr.	29-avr.	30-avr.	1-mai
Menus du 27 avril au 1 mai 2026	Betteraves rouges Bio vinaigrette	Mousse de petits pois au fromage frais	Pâté de campagne et cornichon	Céleri Bio rémoulade	1er mai
	Rougail de saucisses fumées	Pâtes Bio au pesto et dés d'omelette (oeufs label MEA)	Rôti de boeuf sauce au poivre	Filet de poisson MSC crème de poivron	
	Riz Bio	-	Gratin de chou-fleur Bio	Courgettes braisées	
	Bûche mi-chèvre	Tomme noire	Edam	Verre de lait local	
	Banane Bio	Compote pomme HVE rhubarbe du chef	Fruit de saison	Moelleux au chocolat	
Semaine 19	4-mai	5-mai	6-mai	7-mai	8-mai
Menus du 4 au 8 mai 2026	Concombre et sauce au fromage blanc (fromage blanc Bio)	Chou-fleur Bio en salade	Salade composée de crudités	Macédoine de légumes	victoire 1945
	Pâtes à la bolognaise	Paella végétarienne	Sauté de porc au caramel	Filet de colin pané MSC	
	Coquillettes Bio	-	Semoule Bio	Haricots verts Bio	
	Emmental râpé Bio	Camembert Bio	Assortiments de fromages	Fromage blanc Bio	
	Yaourt aux fruits	Salade de fruits frais	Abricots au sirop	Crumble du chef pomme 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	Vendredi
Semaine 20	Menus du 11 au 15 mai 2026	11-mai	12-mai	13-mai	14-mai	15-mai
		Feuilleté au fromage	Oeuf mayonnaise	Salade de tomates Bio	l'Ascension	fermé
		Filet de merlu MSC sauce crème	Escalope de porc sauce aux herbes	Boulettes au veau sauce provençale		
		Brocolis Bio gratinés	Frites et ketchup	Coquillettes Bio		
		Assortiment de fromages	Carré de Liguell	Camembert Bio		
Fruit de saison	Pomme Bio	Liégeois vanille				
		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi - journée des abeilles	Vendredi
Semaine 21	Menus du 18 au 22 mai 2026	18-mai	19-mai	20-mai	21-mai	22-mai
		Betteraves Bio vinaigrette	Concombre Bio à la crème	Radis roses et beurre	Carottes râpées Bio vinaigrette au miel	Saucisson à l'ail
		Nuggets de blé sauce barbecue	Boulettes au veau	Omelette aux pommes de terre (pdř Bio, oeufs label MEA)	Sauté de porc laqué au miel	Dos de colin MSC sauce beurre blanc
		Brocolis à l'ail	Riz Bio	Salade verte	Navets glacés au miel	Coquillettes Bio
		Gouda Bio	Emmental Bio	Assortiment de fromages	Verre de lait Bio	Bleu
Coupe banane Bio et sa sauce au chocolat	Crème vanille	Compote	Gâteau au miel	Fraises et sucre		

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	Judi	Vendredi tout Bio
Semaine 22	25-mai	26-mai	27-mai	28-mai	29-mai	
Menus du 25 au 29 mai 2026	lundi de Pentecôte	Taboulé	Concombre Bio vinaigrette	Salade verte à la Mozzarella	Oeuf mayonnaise	
		Jambon braisé	Hachis parmentier du chef (égréné de boeuf Bio)	Filet de hoki MSC sauce provençale	Coquillettes de blé et pois chiches au fromage et brocolis	
		Flageolets	Salade verte	Ratatouille Bio	-	
		Gouda Bio	Bûche mi-chèvre	Verre de lait local	Camembert Bio	
		Melon	Ile flottante	Cookie du chef	Salade de fruits Bio	
Semaine 23	1-juin	2-juin	3-juin	4-juin	5-juin	
Menus du 1 au 5 juin 2026	Pastèque	Salade de perles au surimi MSC	Chou-fleur Bio vinaigrette	Salade de tomates Bio	Pâté de campagne et cornichons	
	Chili sin carne	Sauté de veau à la provençale	Quiche lorraine (aux oeufs Bio)	Escalope de dinde sauce moutarde à l'ancienne	Dos de colin MSC sauce à l'aneth	
	Riz Bio	Purée de petits pois Bio	Salade verte	Pâtes	Haricots beurre en persillade	
	Mimolette	Yaourt nature Bio	Tomme blanche	Camembert Bio	Kiri	
	Pot de glace	Fraises et sucre	Fruit de saison	Clafoutis aux abricots au lait local	Nectarine	

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 - menu des enfants	Mercredi	Jeudi	Vendredi tout Bio
Semaine 24	8-juin	9-juin	10-juin	11-juin	12-juin
Menus du 8 au 12 juin 2026	Rillettes de thon	Tomates Bio vinaigrette à la Mozzarella	Wrap au jambon	Salade de pommes de terre Bio, tomates, oeufs label MEA, mayonnaise	Melon Bio
	Emincé de porc à la moutarde	Hamburger du chef au Cheddar	Poulet mariné sauce tex-mex	Calamars à la romaine sauce tartare	Crumble de légumes du soleil et Parmesan
	Semoule Bio	Frites	Carottes Bio façon Vichy	Brocolis Bio	Riz pilaf Bio
	Brie	Assortiment de fromages	Saint Paulin	Tomme noire	Yaourt nature Bio
	Pêche	Crème dessert praliné	Fruit de saison	Abricots	Flan pâtissier sans pâte (oeufs Bio, lait local)
Semaine 25	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi - repas rouge	Vendredi
	15-juin	16-juin	17-juin	18-juin	19-juin
Menus du 15 au 19 juin 2026	Courgettes râpées vinaigrette balsamique	Betteraves rouges Bio vinaigrette	Carottes râpées façon maltaise	Pastèque	Salade de lentilles à la ciboulette
	Sauté de dinde sauce crème	Boulettes végétariennes	Croque Monsieur	Penne à la bolognaise	Dos de colin MSC sauce crustacés
	Petits pois au jus	Boullgour Bio	Salade verte	-	Chou-fleur Bio
	St Paulin	Carré frais	Gouda	Emmental râpé Bio	Camembert Bio
	Eclair au chocolat	Smoothie à la pêche fraîche	Abricots rôtis	Fraises et chantilly	Semoule au lait local

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 d'été

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 26	22-juin	23-juin	24-juin	25-juin	26-juin
Menus du 22 au 26 juin 2026	Salade grecque (tomate, concombre, oignons rouges, olives, Feta)	Melon	Friand au fromage	Tomates cerises	Oeuf mayonnaise
	Mac and cheese (gratin de pâtes à la farine de pois chiches HVE)	Sauté de boeuf au paprika Purée de courgettes et pomme de terre	Boulettes au veau sauce napolitaine Haricots verts label CE2 à l'ail	Jambon blanc Chips	Filet au colin MSC sauce beurre blanc Semoule Bio / Mélange de légumes
	Vache qui rit Bio	Emmental Bio	Bûche mi-chèvre	Suisse sucré	Carré de l'Est
	Pot de glace	Coupe de fraises	Fruit de saison	Gâteau au yaourt	Pot de mousse au chocolat
	Lundi	Mardi - repas bas carbone	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 27	29-juin	30-juin	1-juil.	2-juil.	3-juil.
Menus du 29 juin au 3 juillet 2026	Salade de penne Bio, Emmental et thon basilic	Concombre Bio à la ciboulette	Salade de crudités		Tomates cerises
	Rôti de dinde sauce barbecue	Courgette farcie végétarienne	Filet de poisson MSC Meunière et citron	Repas de vacances	Sandwich du chef
	Brocolis aux oignons	Riz pilaf	Poêlée de légumes		Chips
	Mimolette	Gouda Bio	Camembert		Yaourt à boire
	Pastèque	Fromage blanc Bio à la confiture	Glace		Abricots

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

