



Commune de Saint Maur

Menus du centre de loisirs

Menus d'automne

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 43	19-oct.	20-oct.	21-oct.	22-oct.	23-oct.
Menus du 19 au 23 octobre 2026	Carottes Bio râpées vinaigrette	Chou rouge aux pommes Bio	Saucisson à l'ail	Macédoine de légumes mayonnaise	Taboulé (semoule Bio)
	Boule au veau à l'orientale	Rôti de porc label au thym	Pizza au fromage	Sauté de poulet	Calamars à la romaine
	Semoule Bio	Poêlée de légumes	Salade verte	Coquillettes Bio	Haricots beurre à l'ail
	Fromage blanc Bio	Tomme noire	Yaourt sucré Bio	Camembert Bio	Bûche mi-chèvre
	Compote de pommes HVE	Roulé à la confiture d'abricot du chef	Fruit de saison Bio	Raisin	Liégeois vanille
Semaine 44	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi - Halloween	Vendredi
	26-oct.	27-oct.	28-oct.	29-oct.	30-oct.
Menus du 26 au 30 octobre 2026	Chou-fleur sauce cocktail	Quiche du chef	Carottes Bio râpées au citron	Oeuf dur mayonnaise au sang de Dracula	Betteraves vinaigrette
	Pasta party à l'émincé de kebab végétarien	Boule au boeuf Bio à la provençale	Emincé de porc sauce barbecue	Hot-doigt	Paella de colin MSC
	Penne Bio	Purée de courge	Brocolis Bio à la béchamel	Potatoes	(riz Bio)
	Mimolette	Edam	Tomme noire	Pink milk d'Halloween	Saint Paulin
	Poire Bio	Compote pomme Bio banane Bio	Semoule au lait au caramel (lait local)	Beignet sanguinolant	Fruit de saison

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

