



Commune de Saint Maur

Menus du restaurant scolaire

Menus d'été

Semaine 36	Lundi ALSH	Mardi	Mercredi ALSH	Jeudi	Vendredi
	31-août	1-sept.	2-sept.	3-sept.	4-sept.
Menus du 31 août au 4 septembre 2026	Tarte tomate et moutarde	Betteraves Bio vinaigrette	Rillettes de colin MSC	Concombre Bio vinaigrette	Salade de riz Bio et Mimolette
	Poisson MSC meunière et citron	Poulet rôti aux herbes	Sauté de porc au caramel	Tortilla aux pommes de terre Bio aux herbes	Filet de merlu MSC sauce crustacés
	Courgettes braisées	Frites	Semoule Bio	Salade verte Bio	Brocolis Bio
	Emmental Bio	Tomme noire	Bûche mi-chèvre	Vache qui rit Bio	Verre de lait local
	Fruit à noyau de saison HVE	Pastèque	Salade de fruits	Pot de glace	Gâteau au yaourt
Semaine 37	Lundi	Mardi	Mercredi ALSH	Jeudi - repas bas carbone	Vendredi
	7-sept.	8-sept.	9-sept.	10-sept.	11-sept.
Menus du 7 au 11 septembre 2026	Taboulé (semoule Bio)	Chou-fleur Bio à l'échalote	Radis au beurre	Salade verte Bio et croûtons	Carottes Bio râpées vinaigrette
	Pilons de poulet marinés	Rôti de porc au jus	Hachis parmentier	Pasta party sauce fromagère	Colombo de poisson MSC
	Haricots beurre persillés	Haricots blancs à la tomate	Salade verte	Coquillettes Bio	Poêlée de légumes et aubergines
	Gouda	Carré de Ligueil	Assortiment de fromages	Chanteneige Bio	Fromage blanc Bio
	Raisin	Melon	Compote de pommes Bio et abricots	Mousse au chocolat	Clafoutis aux prunes

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

Semaine 38	Lundi tout Bio	Mardi	Mercredi ALSH	Jeudi -repas Portugal	Vendredi
	14-sept.	15-sept.	16-sept.	17-sept.	18-sept.
Menus du 14 au 18 septembre 2026	Salade de lentilles Bio	Salade de cervelas vinaigrette	Courgettes Bio râpées aux raisins	Pastéis de bacalhau (au poisson blanc)	Pizza du chef
	Quiches de courgettes et chèvre (chèvre local et courgettes Bio)	Sauté de dinde label rouge	Blanquette de poisson MSC	Aiguillettes de poulet et sa marinade portugaise	Chipolatas
	Salade verte Bio	Carottes Bio au cumin	Coquillettes Bio	Riz Bio	Purée de brocolis Bio
	Edam Bio	Mimolette	Bûche mi-chèvre	Verre de lait local	Brie
	Fruit de saison Bio	Coupe de banane Bio chocolat	Ile flottante	Bolo de Bolacha (tiramisu portugais)	Raisin
Semaine 39	Lundi	Mardi	Mercredi ALSH	Jeudi, je dis	Vendredi
	21-sept.	22-sept.	23-sept.	24-sept.	25-sept.
Menus du 21 au 25 septembre 2026	Salade de coquillettes Bio sauce cocktail	Melon	Salade de tomates au basilic et huile d'olive	Concombre Bio vinaigrette	Feuilleté au fromage
	Omelette Bio au jambon	Couscous à la saucisse végétale	Sauté de dinde au herbes	Pâtes Bio à la bolognaise (viande hachée Bio)	Dos de colin MSC
	Petits pois au jus	Semoule Bio / légumes couscous aux pois chiches	Purée de butternut	Haricots verts Bio	Yaourt sucré Bio
	Cantal AOP	Tomme blanche	Suisse Bio	Emmental râpé Bio	
	Fruit de saison Bio	Compote du chef	Crème vanille	Gâteau au chocolat ou Gâteau aux pommes (pommes Bio)	Salade de fruits du chef

Produit Biologique

Ancrage territorial

Produit labellisé

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'automne

Semaine 40		Lundi	Mardi – dessert solidaire	Mercredi ALSH	Jeudi – repas bas carbone	Vendredi
Menus du 28 septembre au 2 octobre 2026		28-sept.	29-sept.	30-sept.	1-oct.	2-oct.
		Taboulé (semoule Bio)	Melon	Salade de crudités aux dés de fromage	Salade de lentilles à l'échalote	Radis roses et beurre
		Jambalaya de poulet et ses légumes Bio	Sauté de porc aux épices	Hot dog	Omelette au fromage	Fricassée de poisson MSC gratinée
		Cantal AOP	Pommes de terre Bio vapeur	Frites	Salade verte Bio	Risonis au beurre
		Raisin	Mimolette	Chanteneige	Suisse Bio	Fromage de chèvre
			Sookies façon tarte aux prunes	Compote du chef	Pomme Bio	Yaourt local aux fruits
Semaine 41		Lundi	Mardi	Mercredi ALSH	Jeudi – le Grand Repas	Vendredi
Menus du 5 au 9 octobre 2026		5-oct.	6-oct.	7-oct.	8-oct.	9-oct.
		Oeuf dur mayonnaise	Salade de coquillettes Bio sauce cocktail	Céleri Bio rémoulade	Croque monsieur au Sainte-Maure de Touraine	Carottes Bio râpées façon maltaise
		Bruschetta tomates et Mozzarella	Boulettes au boeuf Bio à la provençale	Jambon grillé	Sauté de volaille à la crème d'herbes	Poisson MSC meunière
		Salade verte	Etuvé de chou-fleur Bio	Pommes rissolées et ketchup	Purée de pommes de terre et courges	Gratin d'épinards
		Brie	Emmental Bio	Saint Paulin	-	Yaourt nature sucré
		Fruit de saison	Salade de fruits	Fromage blanc Bio à la confiture	Semoule au lait, caramel beurre salé et sablé breton	Poire 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 restaurant scolaire

TOUS ENSEMBLE à table !

Semaine 42	Lundi	Mardi	Mercredi ALSH	Jeudi	Vendredi
	12-oct.	13-oct.	14-oct.	15-oct.	16-oct.
Menus du 12 au 16 octobre 2026	Salade verte Bio aux croûtons vinaigrette	Focaccia au chèvre	Salade de pommes de terre Bio aux oeufs durs	Butternut râpée à la vinaigrette	
	Nuggets de blé	Aiguillettes de poulet à la crème de ciboulette	Tarte feuilletée à l'andouillette et moutarde	Chili con carne	Repas de vacances
	Purée de carottes Bio	Potimarron rôti	Salade verte	Riz Bio	
	Bûche chèvre Bio	Yaourt local sucré	Gouda	Assortiment de fromages	
	Riz au lait aux poires caramélisées (lait et poires locaux)	Banane Bio	Fruit de saison	Tatin normande	

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

