Commune de Saint Maur

Menus du restaurant scolaire

Menus d'automne

	Lundi tout Bio	Mardi	Mercredi ALSH	Jeudi	Vendredi
Semaine 45	2-nov.	3-nov.	4-nov.	5-nov.	6-nov.
Menus du 2 au 6 novembre 2026	Betteraves Bio vinaigrette (Bio)	Céleri à la vinaigrette	Endives aux pommes	Velouté de potiron	Salade de pâtes Bio et maïs mayonnaise (Bio)
	Bolognaise Bio (Bio)	Quiche aux 3 fromages aux oeufs Bio (Bio)	Rôti de porc à la moutarde	Emincé de volaille au paprika	Filet de colin MSC sauce citron
	Coquillettes Bio (Bio)	Salade verte Bio (Bio)	Gratin de pommes de terre	Petits pois et carottes Bio (Bio)	Brocolis à l'ail
	Emmental râpé Bio (Bio)	Brie	Bûche mi-chèvre	Verre de lait local	Mimolette
	Pomme Bio (Bio)	Yaourt aromatisé	Semoule au lait (lait Bio) (Bio)	Gâteau au yaourt aux pépites de chocolat du chef	Poire
	Lundi	Mardi	Mercredi ALSH	Jeudi	Vendredi
Semaine 46	9-nov.	10-nov.	11-nov.	12-nov.	13-nov.
Menus du 9 au 13 novembre 2026	Emincé de chou chinois, vinaigrette thaï	Carottes râpées locales vinaigrette		Friand au fromage	Velouté de légumes Bio (Bio)
	Saucisse de Francfort	Kebab végétal (lamelles de pois en pain pita)		Filet de colin MSC pané	Rôti de dinde au jus
	Purée de potiron	Frites		Epinards label CE2 béchamel	Haricots verts Bio (Bio)
	Gouda	Assortiment de fromages		Saint Paulin	Yaourt nature local
	Fromage blanc Bio à la confiture (Bio)	Compote du chef Bio (Bio)		Banane Bio (Bio)	Tarte fine aux pommes

Produit Biologique (Bio)

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

Api Restauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00 € - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - agence régionale Centre-Val de Loire - 17 rue Copernic - 41260 LA CHAUSSEE ST VICTOR

Commune de Saint Maur

Menus du restaurant scolaire

Menus d'automne

	Lundi tout Bio	Mardi	Mercredi ALSH	Jeudi, je dis	Vendredi – repas bas carbone
Semaine 47	16-nov.	17-nov.	18-nov.	19-nov.	20-nov.
Menus du 16 au 20 novembre 2026	Salade d'agrumes	Rosette et cornichons	Salade composée	Chou blanc Bio aux pommes (Bio)	Potage de légumes Bio (Bio)
	Crème au thon MSC	Pot au feu	Volaille façon rougail	Sauté de porc au thym ou Sauté de dinde à l'estragon	Chili sin carne aux pois Bio (Bio)
	Coquillettes Bio (Bio)	Légumes du pot	Semoule Bio (Bio)	Purée de butternut	Riz Bio créole (Bio)
	Emmental râpé Bio (Bio)	Camembert Bio (Bio)	Bûche mi-chèvre	Verre de lait local	Vache qui rit Bio (Bio)
	Crème vanille	Coupe banane-chocolat	Fromage blanc à la confiture	Cookie du chef au chocolat	Poire Bio (Bio)
	Lundi	Mardi	Mercredi ALSH	Jeudi – repas Belgique	Vendredi
Semaine 48	23-nov.	24-nov.	25-nov.	26-nov.	27-nov.
Menus du 23 au 27 novembre 2026	Feuilleté fromage	Carottes râpées locales vinaigrette	Crudités au fromage	Salade liégeoise (pdt, haricots verts, lardons, oeufs durs)	Salade de riz Bio (Bio)
	Sauté de dinde label façon blanquette	Omelette Bio aux pommes de terre (Bio)	Fajitas au boeuf	Fricassée de moules	Jambon braisé
	Purée de panais	Salade verte Bio (Bio)	garni	Frites	Gratin de potimarron
	Yaourt Bio (Bio)	Gouda Bio (Bio)	Verre de lait local	Emmental Bio (Bio)	Assortiment de fromages
	Pomme Bio (Bio)	Crème aux oeufs du chef	Compote pomme banane Bio (Bio)	Crème au spéculoos	Salade de fruits du chef

Produit Biologique

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

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

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

Api Restauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00 € - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - agence régionale Centre-Val de Loire - 17 rue Copernic - 41260 LA CHAUSSEE ST VICTOR

Commune de Saint Maur

Menus du restaurant scolaire

Menus d'automne

	Lundi tout Bio	Mardi	Mercredi ALSH	Jeudi – repas bas carbone	Vendredi
Semaine 49	30-nov.	1-déc.	2-déc.	3-déc.	4-déc.
Menus du 30 novembre au 4 décembre 2026	Betteraves rouges Bio vinaigrette	Velouté Dubarry Bio	Salade de pommes de terre Bio vinaigrette	Butternut râpée	Salade de riz vinaigrette
	Tartiflette (aux pommes de terre Bio)	Boeuf bourguignon	Quiche au poulet et Emmental	Pastasotto de brocolis et fromage ail et fines herbes	Calamars à la romaine sauce tartare
	Salade verte Bio	Petits pois au jus	Carottes Bio aux oignons	Coquillettes HVE à la farine de blé et pois chiches	Haricots verts Bio
	Camembert Bio	Bleu	Fromage	Yaourt local	Saint Nectaire AOP
	Fruit de saison Bio	Pot de mousse au chocolat	Fruit de saison	Crumble aux poires du chef	Orange en quartiers à croquer
	Lundi	**Mardi**	**Mercredi ALSH**	**Jeudi**	**Vendredi**
Semaine 50	7-déc.	8-déc.	9-déc.	10-déc.	11-déc.
Menus du 7 au 11 décembre 2026	Potage parmentier Bio	Carottes râpées locales vinaigrette	Croque monsieur	Salade de haricots verts Bio, vinaigrette à l'échalote	Oeuf dur Bio mayonnaise
	Saucisse de Toulouse	Haut de cuisse de poulet aux herbes	Boulettes au boeuf sauce orientale	Lasagnes Ricotta épinards	Dos de colin à l'échalote
	Lentilles Bio	Chou-fleur persillé	Pommes vapeur Bio	Salade verte Bio	Semoule Bio
	Brie	Emmental Bio	Yaourt sucré Bio	Vache qui rit Bio	Cantal AOP
	Banane Bio	Roulé à la confiture de fraise du chef	Fruit de saison	Liégeois vanille	Salade de fruits du chef

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

Api Restauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00 € - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - agence régionale Centre-Val de Loire - 17 rue Copernic - 41260 LA CHAUSSEE ST VICTOR

Commune de Saint Maur

Menus du restaurant scolaire

Menus d'automne

Menus du 14 au 18 décembre 2026

Semaine 51	Lundi tout Bio	Mardi	Mercredi ALSH	Jeudi – repas de Noël	Vendredi
	14-déc.	15-déc.	16-déc.	17-déc.	18-déc.
	Potage de légumes Bio (Bio)	Carottes râpées Bio vinaigrette (Bio)	Assiette de crudités	Mousse de foie et son toast	
	Mac and cheese à l'Emmental Bio (Bio) aux pâtes Bio (Bio)	Rôti de porc au jus / Purée de céleri et pommes de terre	Riz Bio au chorizo doux au fromage et brocolis, façon risotto (Bio) / -	Sauté de poulet sauce crème forestière / Pommes duchesse	Repas de vacances
	Yaourt nature sucré Bio (Bio)	Fromage Bio (Bio)	Gouda	Fromage local	
	Banane Bio (Bio)	Panna cotta du chef caramel	Fruit de saison	Bûche caramel au beurre salé / Clémentine Bio (Bio) / Chocolat	





Produit Biologique (Bio)

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

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

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

Api Restauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00 € - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - agence régionale Centre-Val de Loire - 17 rue Copernic - 41260 LA CHAUSSEE ST VICTOR