Bonne année 2018

Restauration Scolaire
Menus du 08 janvier au 02 février 2018

Menu Star

Menu 4 composantes

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
8 Sauté de bœuf sauce tomate et cornichons Blé au beurre Camembert Kiwi	**9** Taboulé / Potage de légumes et fromage Dos de cabillaud sauce bonne femme Poêlée forestière Saint Nectaire Orange maltaise	**10** Rémoulade de céleri rave Sauté de veau Marengo Carottes Vichy Fromage foisonné aux noix Riz au lait et son caramel	*Menu de l'école élémentaire Bled* **11** Taboulé / Potage de légumes et fromage Cordon bleu Brocolis Yaourt bio vanille Banane	**12** Carottes et courgettes râpées sauce vinaigrette Filet de hoki sauce à l'oseille Ratatouille et pommes de terre Mimolette Galette des rois
Menu de l'école Elémentaire Parc Tilleuls **15** Batavia croutons et dés d'emmental sauce vinaigrette Poulet rôti Haricots verts au beurre Fromage fondu à la crème Roulé au chocolat	**16** Potage de légumes / Concombres sauce yaourt à la menthe Dos de colin sauce à la tomate Riz aux petits légumes Emmental Compote de pommes	**17** Taboulé Echine demi sel * Petits pois Brie Poire	**18** Potage de légumes / Concombres sauce yaourt à la menthe Bœuf bourguignon Coquillettes Yaourt velouté aux fruits	**19** Carottes râpées sauce vinaigrette Filet lieu sauce citron Pommes de terre boulangères Edam Clémentines

Suivant le principe de la liaison chaude, les plats sont préparés en cuisine centrale le matin du jour de consommation.
Ces plats sont élaborés à partir de produits bruts. Les menus proposés sont sous réserve de modifications.
Vous pouvez télécharger ce menu en couleur sur le site de la Ville : http://saint-maur.com

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
22 Sauté d'agneau aux champignons Flageolets Emmental Pomme rouge	**23** Velouté champignons/Râpé de betteraves et carottes sauce vinaigrette Omelette Purée d'épinards Cantal Crème dessert à la vanille	**24** Concombres et thon en vinaigrette Sauté de dinde aux épices Semoule Carré de l'est Clémentines	**25** Velouté champignons/Râpé de betteraves et carottes sauce vinaigrette Sauté de porc colombo * Haricots beurre Chèvre Moelleux à la fraise	**26** Salade de blé sauce vinaigrette Blanquette de poisson Brocolis Yaourt à boire à la fraise Banane
29 Sauté de dinde au curry Coquillettes au beurre Camembert Orange	**30** Velouté de lentilles / Salade de pommes de terre sauce vinaigrette Lieu sauce aux champignons Choux fleurs persillés Fromage foisonné Poire	**31** Salade verte et dés de féta Emincé de bœuf aux olives Riz Yaourt velouté aux fruits Compote de pommes-coings	**1er** Velouté de lentilles / Salade de pommes de terre sauce vinaigrette Sauté d'agneau aux épices Semoule Fromage blanc à la vanille Kiwi	**2** Endives et emmental sauce vinaigrette Filet de cabillaud sauce ciboulette Purée de carottes Chèvre Crêpe et confiture

	La viande bovine servie dans les cantines est de race bouchère. Les bêtes sont nées, élevées et abattues en France.		Produits issus de l'Agriculture Biologique.
	Viande de porc française * Un plat équivalent sans porc est proposé.		Les fromages sont d'Appellation d'Origine Protégée.
	Les volailles sont certifiées.		Certains produits peuvent être libellés « Produits locaux »
	Spécialité de la cuisine centrale		Contient des fruits de mer.