

Menus SCHOOL TIME - ST MAUR



Semaine du 02/01 au 06/01/23

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Vacances scolaires	***Menu végétarien***			***Menu des Rois**
	Taboulé  (Semoule, tomate, oignon, poivron rouge)	Chou rouge 	Scarole (vinaigrette moutardée)	Carottes râpées 
	***	***	***	***
	Roulé au fromage 	Sauce carbonara de porc* (* Sauce carbonara de volaille)	Filet de nuggets de poulet 	Haché au cabillaud  
	***	***	***  	***
	Petits pois, carottes et pommes de terre	Torsades	Lentilles de Mondreville 	<u>Purée de butternut BIO</u>  
	***	***	***	***
	Yaourt	Camembert	Fromage frais petit cotentin	Petit fromage frais aux fruits
	***	***	***	***
	Clémentines	Purée de pomme coing	Mousse au chocolat°	 Couronne des Rois

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

* plat à base de porc et son substitut (*)



Menus SCHOOL TIME - ST MAUR



Semaine du 09/01 au 13/01/2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Crêpe à l'emmental 	Duo de crudités  (Carottes, céleri, mayonnaise)	Salade napoléon  (Tortis 3 couleurs, maïs, tomate)	Salade mixte (vinaigrette moutardée)	***Menu végétarien*** Salade d'endives (vinaigrette moutardée)
***	***	***	***	***
<u>Aiguillettes de poulet marinées huile d'olive / citron sauce romarin</u> 	Raviolis au bœuf et à la dinde + mozzarella râpée (plat complet)	Colin d'Alaska pané au riz soufflé  	Choucroute* (Saucisse de Strasbourg, saucisse fumée) (* Cervelas de volaille, saucisse de volaille)	Couscous végétarien  (Boulettes de soja, légumes couscous, sauce)
***  	***  	***	*** 	***
Haricots verts	—	Carottes	Chou choucroute / Pommes de terre	Semoule
***	***	***	***	***
Coulommiers	Fromage fondu petit moulu ail et fines herbes	Saint-paulin	Petit fromage frais sucré	Fromage fondu le carré
***	***	***	***	***
Kiwi	Compote pomme ananas allégée en sucre	Clémentines	Fourrandise fourrée chocolat	Yaourt aux fruits mixés

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

* plat à base de porc et son substitut (*)



Menus SCHOOL TIME - ST MAUR



Semaine du 16/01 au 20/01/23

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Saucisson à l'ail* + cornichon (* Roulade de volaille) 	Taboulé  (Semoule, tomate, oignon, poivron rouge)	Salade iceberg (vinaigrette moutardée)	***Menu végétarien*** Céleri rémoulade  (mayonnaise, moutarde, jaune d'œuf)	Salade coleslaw  (Chou blanc, carotte, mayonnaise)
***	***	***	***	***
Cordon bleu de dinde 	Grignottines de porc* sauce Robert (Oignons, jus de veau, , moutarde, sel, poivre) (* Emincé de poulet)	Boulettes au bœuf sauce miroton (Oignons, jus de veau, , double concentré de tomate, sel, poivre)	Haché de lentilles vertes aux courgettes  	Moules  sauce tandoori (Oignon, crème fraîche, mélange épice tandoori, ail, paprika, persil, gingembre)
***  	*** 	***	***	***
Coquillettes	Choux-fleurs	Blé	—	Frites 
***	***	***	***	***
Petit fromage frais aux fruits	Tome py	Brie	Yaourt	Fromage fondu les fripons
***	***	***	***	***
Pomme	Orange	Lacté saveur vanille nappé caramel	Chouquettes à la crème vanille 	Compote pomme banane allégée en sucre

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

* plat à base de porc et son substitut (*)



Menus SCHOOL TIME - ST MAUR



Semaine du 23/01 au 27/01/23

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	SARDAIGNE		***Menu végétarien***	
Crêpe à l'emmental	Salade napoléon (Tortis 3 couleurs, maïs, tomate)	Cervelas de volaille° + cornichon	Salade mixte (vinaigrette moutardée)	Carottes râpées
***	***	***	***	***
Rôti de porc* sauce estragon (* Rôti de dinde)	Sauté de bœuf sauce tomate, olive, origan	Emincé de volaille façon kebab	Tajine marocain végétarien (Semoule, carotte, pois chiche, pommes de terre, olives vertes, mélange épices couscous) (plat complet)	Colin d'Alaska pané au riz soufflé
***	***	***	***	***
Panachés de haricots beurre et plats	Courgettes à l'ail	Petits pois, carottes et pommes de terre	—	Ratatouille / Riz
***	***	***	***	***
Gouda	Petit fromage frais sucré	Yaourt aromatisé	Camembert	Fromage frais petit cotentin
***	***	***	***	***
Kiwi	Croisillon aux pommes et aux framboises	Poire	Crème dessert saveur chocolat	Compote de pomme allégée en sucre

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

* plat à base de porc et son substitut (*)



Menus SCHOOL TIME - ST MAUR



Semaine du 30/01 au 03/02/23

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Scarole <i>(vinaigrette moutardée)</i></p> <p>***</p> <p>Hachis parmentier <i>(plat complet)</i></p> <p>***</p> <p>—</p> <p>***</p> <p>Saint-paulin</p> <p>***</p> <p>Mousse au chocolat°</p>	<p>Nouilles savoisiennes basilic <i>(Nouille savoisienne, pesto, basilic)</i></p> <p>***</p> <p>Aiguillettes de poulet marinées huile d'olive / citron</p> <p>***</p> <p>Petits pois</p> <p>***</p> <p>Fromage fondu petit moulé nature</p> <p>***</p> <p>Pomme</p>	<p>1/2 pomelos + sucre</p> <p>***</p> <p>Bœuf façon Goulash</p> <p>***</p> <p>Riz</p> <p>***</p> <p>Overnat</p> <p>***</p> <p>Compote pomme pêche allégée en sucre</p>	<p>***CHANDELEUR***</p> <p>Chou rouge</p> <p>***</p> <p>Davicroquettes de poisson blanc</p> <p>***</p> <p><i>Cordiale de légumes</i> N <i>(carotte, haricot vert, céleri, oignon)</i></p> <p>***</p> <p>Petit fromage frais aux fruits</p> <p>***</p> <p> Crêpe + sucre</p>	<p>***Menu végétarien***</p> <p>Betteraves <i>(vinaigrette moutardée)</i></p> <p>***</p> <p>Gratin de brocoli cheddar mozzarella</p> <p>***</p> <p>Torsades</p> <p>***</p> <p>Yaourt</p> <p>***</p> <p>Orange</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

* plat à base de porc et son substitut (*)



Menus SCHOOL TIME - ST MAUR



Semaine du 06/02 au 10/02/23

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Taboulé  (Semoule, tomate, oignon, poivron rouge)</p> <p>***</p> <p>Filet de nuggets de poulet </p> <p>***  </p> <p>Carottes</p> <p>***</p> <p>Coulommiers</p> <p>***</p> <p>Kiwi</p>	<p>***<i>Menu végétarien</i>***</p> <p>Duo de crudités  (Carottes, céleri, mayonnaise)</p> <p>***</p> <p>Lentilles tomates </p> <p>***</p> <p>Riz</p> <p>***</p> <p>Edam</p> <p>***</p> <p>Compote pomme fraise allégée en sucre</p>	<p>Salade d'endives (vinaigrette moutardée)</p> <p>***</p> <p>Saucisse de Strasbourg* (* Saucisse de volaille)</p> <p>***</p> <p>Haricots verts</p> <p>***</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>***</p> <p>Gaufre nappée chocolat</p>	<p>Salade iceberg (vinaigrette moutardée)</p> <p>***</p> <p>Paupiette de veau sauce chasseur (Concentré tomate, échalote, champignon, oignon, persil)</p> <p>***  </p> <p>Purée d'épinards et de pommes de terre</p> <p>***</p> <p>Fromage fondu le carré</p> <p>***</p> <p>Semoule au lait</p>	<p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>***</p> <p>Sauce au thon tomate basilic</p> <p>***</p> <p>Coquillettes</p> <p>***</p> <p>Petit fromage frais sucré</p> <p>***</p> <p>Banane</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

* plat à base de porc et son substitut (*)



Menus SCHOOL TIME - ST MAUR



Semaine du 13/02 au 17/02/23

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Pâté de campagne* + cornichon (* Cervelas de volaille)	Crêpe à l'emmental	Carottes râpées	Chou rouge	***Menu végétarien***
***	***	***	***	Salade mixte (vinaigrette moutardée)
Sauté de bœuf sauce brune (Fond brun, échalote, laurier, thym)	Aiguillettes de poulet marinées huile d'olive / citron	Sauce carbonara de porc* (* Sauce carbonara de volaille)	Colin d'Alaska pané au riz soufflé	Légumes à la mexicaine (Brocoli, haricot rouge, maïs, cumin)
***	***	***	***	***
Riz	Chou-fleur	Torsades	Petits pois, carottes et pommes de terre	Boulghour
***	***	***	***	***
Gouda	Fromage frais petit cotentin	Brie	Yaourt	Fromage fondu les fripons
***	***	***	***	***
Pomme	Kiwi	Compote pomme banane allégée en sucre	Madeleine	Lacté saveur chocolat

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

* plat à base de porc et son substitut (*)



Menus SCHOOL TIME - ST MAUR



Semaine du 20/02 au 24/02/23 - Vacances scolaires

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

* plat à base de porc et son substitut (*)



Menus SCHOOL TIME - ST MAUR



Semaine du 27/02 au 03/03/23 - Vacances scolaires

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

* plat à base de porc et son substitut (*)

