

Saint Maur - School Time



Semaine du 06 au 10 Novembre 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Carottes râpées vinaigrette moutardée ***	Pâté de campagne * et cornichon (*pâté de volaille en croûte) ***	Salade napolé (torsades, tomate, maïs) ***	Salade d'endive vinaigrette moutardée ***	Betterave vinaigrette moutardée ***
Ravioli au bœuf et à la dinde, et emmental SV: Ravioli au tofu et basilic BIO VG: Ravioli au tofu et basilic BIO ***	Cuisse de poulet kedjenou (tomate, aubergine, oignon, gingembre) SV: Omelette VG : Omelette ***	Steak haché de bœuf charolais sauce aux fines herbes  SV: Palet végétal à l'italienne VG : Palet végétal à l'italienne ***	Crispidor à l'emmental   ***	Couscous de merguez SV: Pavé de colin d'Alaska à la napolitaine VG : Boulettes de soja, tomate, et basilic sauce tomate ***
(plat complet) ***	Petits pois et pommes de terre ***	Haricots verts ***	Courgettes ***	Semoule ***
Fromage frais petit cotentin ***	Yaourt aromatisé ***	Camembert ***	Petit fromage frais nature et sucre ***	Edam ***
Lacté saveur vanille nappé caramel	Fruit	Fruit	Génoise roulée au chocolat	Fruit

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 (*)



Saint Maur - School Time



Semaine du 13 au 17 Novembre 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Céleri remoulade ***	Surimi mayonnaise  ***	Salade piémontaise (pommes de terre, œufs, tomates) ***	Macédoine mayonnaise ***	Pomelos et sucre ***
Rôti de veau sauce au curry SV: Crispidor à l'emmental VG : Crispidor à l'emmental ***	Mijoté de boeuf sauce basquaise (basilic, ail, légumes à ratatouille, laurier, paprika, thym) SV: Galette soja,épinard, émental VG : Galette soja,épinard, émental ***	Cordon bleu de dinde  SV: Tortilla plancha VG: Tortilla plancha ***	Colin d'Alaska meunière  VG : Palet fromager chèvre ***	Torsades crème champignons  ***
Lentilles vertes ***	Blé ***	Chou fleur à la tomate et basilic ***	Purée de potiron et pommes de terre ***	(plat complet) ***
Fromage fondu petit moulé nature ***	Yaourt nature et sucre ***	Brie ***	Emmental ***	Petit fromage frais aux fruits ***
Compote pomme cassis allégée en sucre	Fruit	Fruit	Brownie 	Crème dessert saveur vanille

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 (*)



Saint Maur - School Time



Semaine du 20 au 24 Novembre 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Chou fleur persillé ***	Carottes râpées vinaigrette moutardée ***	Œuf dur mayonnaise ***	Chou rouge vinaigrette ***	Scarole vinaigrette moutardée ***
Tortilla plancha ***	Cuisse de poulet sauce aigre douce SV: Crispidor à l'emmental VG: Crispidor à l'emmental ***	Beaufilet de colin d'Alaska sauce tomate VG: Boulettes soja, tomate, basilic, sauce tomate ***	Hachis de lentilles et purée de carottes et pommes de terre ***	Cheeseburger SV: Fishburger VG: Nuggets de blé ***
Courgettes ***	Brocolis ***	Semoule ***	(plat complet) ***	Frites et mayonnaise ***
Fromage blanc nature et sucre ***	Yaourt aromatisé ***	Saint paulin ***	Camembert ***	Fromage fondu Vache qui rit
Fruit	Beignet fourré chocolat 	Fruit	Lacté saveur chocolat	Compote pomme cassis 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 (*)



Saint Maur - School Time



Semaine du 27 Novembre au 01 Décembre 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Pâté de volaille et cornichon *** 	Salade coleslaw ***	Tarte 3 fromages 	Scarole vinaigrette moutardée ***	Salade d'endive vinaigrette moutardée ***
Boeuf façon bourguignonne (champignons, oignons) SV: Crispidor à l'emmental VG: Crispidor à l'emmental ***	Saucisse de Toulouse * (*saucisse de volaille) SV: Nuggets de blé VG: Nuggets de blé ***	Rôti de veau sauce échalotte SV: Beaufilet de colin d'Alaska sauce bercy VG: Galette de riz et pois façon espagnole ***	Tajine marocain (pois chiche, carotte bâtonnet, patate douce, olive verte) et Semoule 	Calamars à la romaine 
Riz à la gachucha (olive, tomate, safran, oignon) ***	Coquillettes ***	Chou fleur ***	(plat complet) ***	Epinards sauce bechamel ***
Fromage fondu petit moulé nature ***	Yaourt nature et sucre ***	Gouda ***	Carré ***	Petit fromage frais aux fruits ***
Fruit	Compote pomme framboise allégée en sucre	Fruit	Mousse saveur chocolat au lait [°]	Choco trésor 

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 (*)



Végétarien



Décongelé

Saint Maur - School Time



Semaine du 04 au 08 Décembre 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Chou rouge vinaigrette ***	Saucisson à l'ail cornichon* (*Cervelas de volaille cornichon) ***	Crêpe à l'emmental  ***	Salade d'endive vinaigrette moutardée ***	Scarole vinaigrette moutardée ***
Escalope de poulet sauce au miel SV: Crispidor à l'emmental VG: Crispidor à l'emmental ***	Mijoté de bœuf sauce aux pruneaux SV: Galettes de boulgour et lentilles de corail VG: Galettes de boulgour et lentilles de corail ***	Pavé de colin d'Alaska gratiné au fromage  VG : Pané fromager ***	Sauce bolognaise SV: Sauce tomate au thon et basilic VG : Nuggets de blé ***	Dahl de lentilles corail et riz  ***
Carottes ***	Blé ***	Haricots verts ***	Pennes ***	(plat complet) ***
Fromage fondu petit moulé aux noix ***	Tome de montagne ***	Fromage blanc nature et sucre ***	Edam ***	Yaourt aromatisé ***
Millefeuille  ***	Fruit	Fruit	Lacté saveur vanille nappé caramel	Compote pomme cassis 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 (*)



Saint Maur - School Time

Semaine du 11 au 15 Décembre 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Betterave vinaigrette moutardée ***	Carottes râpées vinaigrette moutardée ***	Chou rouge et vinaigrette ***	Scarole vinaigrette moutardée ***	Taboulé (Semoule, tomate, oignon, poivron rouge) ***
Boulettes à l'agneau sauce basquaise (basilic, ail, légumes à ratatouille, laurier, paprika doux, thym) SV: Boulettes soja tomate basilic VG: Boulettes soja tomate basilic ***	Pizza au fromage  mozzarella et émmental ***	Nems de poulet  SV: Samoussa aux légumes VG: Samoussa aux légumes ***	Steak haché de bœuf sauce piquante  SV: Pané gourmand à la mozzarella VG: Pané gourmand à la mozzarella ***	Paupiette de saumon sauce romarin VG : Nuggets de blé ***
Farfalles ***	(plat complet) ***	Riz coréen (petits pois et épices) ***	Purée de potiron et pommes de terre ***	Haricots verts ***
Camembert ***	Yaourt aromatisé ***	Saint Paulin ***	Fromage frais petit cotentin ***	Petit fromage frais nature et sucre ***
Fruit	Compote pomme vanille allégée en sucre	Mousse saveur chocolat au lait ^o	Donut's 	Fruit



Charolais



Végétarien



Décongelé

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

^o Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

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

Saint Maur - School Time

0



Semaine du 18 au 22 Décembre 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			<i>REPAS DE NOEL</i>	
Pomelos et sucre ***	Crêpe aux champignons  ***	Pâté de campagne * et cornichon (*pâté de volaille en croûte) *** 	***	Carottes râpées vinaigrette moutardée ***
Sauté de porc sauce caramel * (*sauté de dinde sauce caramel) SV: Crispidor à l'emmental VG : Crispidor à l'emmental ***	Omelette  ***	Merguez SV: Davidcroquette VG: Galettes de boulgour et lentilles de corail ***	***	Sauce tomate au thon et basilic VG: Boulettes soja tomate basilic sauce tomate ***
Boulgour ***	Haricots beurre ***	Legumes couscous ***	***	Coquillettes ***
Gouda ***	Yaourt nature et sucre ***	Petit fromage frais aux fruits ***	***	Petit roulé Fol Epi ***
Lacté saveur chocolat	Fruit	Fruit		Compote pomme framboise 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 (*)

Saint Maur - School Time



Semaine du 25 au 29 Décembre 2023-**Vacances scolaires toutes zones**

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>FERIE</i>	Duo de crudités (céleri, carottes, mayonnaise)	Betterave vinaigrette moutardée	Scarole vinaigrette moutardée	Taboulé (Semoule, tomate, oignon, poivron rouge)
	Œufs à la coque	Raviolis au bœuf et à la dinde et emmental	Nems au poulet 	Pavé de colin d'Alaska et son crumble de pain d'épices 
		SV: Ravioli tofu et basilic BIO VG: Ravioli tofu et basilic BIO	SV: Samoussa aux légumes	
	Frites	(plat complet)	Haricots verts	Chou fleur tomate et basilic
	Fromage fondu le carré	Petit fromage frais sucré aux fruits	Yaourt nature et sucre	Camembert
	Mousse saveur chocolat au lait [°]	Fruit	Choco trésor 	Fruit



 Végétarien  Décongelé

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 (*)