

# Menus School Time Saint Maur des Fossés



Semaine du 06 au 10 mai 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Haricots verts et vinaigrette à la moutarde</p> <p>***</p> <p>Tajine marocain végétarien et semoule (pois chiche, patate douce, carottes)</p> <p>(plat complet)</p> <p>***</p> <p>Emmental</p> <p>***</p> <p>Fruit</p>	<p>Tomate et vinaigrette basilic menthe</p> <p>***</p> <p>Sauté de dinde sauce aux olives</p> <p>SV : Beignets sticks à la mozzarella</p> <p>***</p> <p>Petits pois, carottes</p> <p>***</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>***</p> <p>Tarte gourmande au chocolat</p>	<p>F é r i é</p>	<p>F é r i é</p>	<p>Nuggets de poulet et Frites</p> <p>***</p> <p>SV : Nuggets de poisson</p> <p>***</p> <p>Jus d'ananas</p> <p>***</p> <p>Fromage fondu petit moulu aux noix</p> <p>***</p> <p>Mousse au chocolat au lait° SV : dessert lacté saveur vanille</p>

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

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



# Menus School Time Saint Maur des Fossés



Semaine du 13 au 17 mai 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Betteraves et vinaigrette	Tomate et vinaigrette à la moutarde	Salade de pommes de terre aux olives	Salade iceberg et vinaigrette à la moutarde	Œuf dur mayonnaise
***	***	***	***	***
Ravioli au bœuf et à la dinde	Saucisse de Toulouse * SP : Saucisse de volaille	Sauté de bœuf sauce aux fines herbes	Dauphinois de courgettes et pommes de terre au basilic 	Sauce tomate, thon et basilic
SV : Ravioli tofu et basilic ***	SV : Omelette aux fines herbes ***	SV : Cubes de colin sauce tomate ***	***	***
(plat complet)	Frites	Carottes	(plat complet)	Coquillettes
***	***	***	***	***
Fromage blanc et sucre	Fromage fondu kiri	Mimolette	Camembert	Yaourt aromatisé
***	***	***	***	***
Fruit	Compote pomme poire allégée en sucre	Fruit	Génoise roulée au chocolat	Fruit

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

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





# Menus School Time Saint Maur des Fossés

du 20 au 24 mai 2024



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
F é r i é	Tomate et vinaigrette à la moutarde	Taboulé	Betteraves et vinaigrette à la moutarde	<i>L'Odyssée du goût : Tahiti</i>
	***	***	***	Salade iceberg et vinaigrette aux agrumes
	Omelette aux pommes de terre et aux oignons (tortilla plancha)	Aguillette de poulet sauce dijonnaise	Penne rigate aux légumes et pois cassés et graines de courge Bio 	***
	***	SV : Crispidor à l'emmental ***	***	Filet de colin sauce coco et citron vert
	Haricots verts	Petit pois	(plat complet)	***
	***	***	***	Riz pilaf
Carré	Fromage frais petit cotentin	Petit fromage frais nature et sucre	***	Fromage blanc fruité
***	***	***	***	***
Semoule au lait nappé caramel	Fruit	Fruit	Fruit	Tarte noix de coco

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

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



# Menus School Time Saint Maur des Fossés



Semaine du 27 au 31 mai 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de coquillettes au basilic *** Merguez SV : Omelette aux fines herbes *** Purée de courgettes et pommes de terre à l'huile d'olive *** Petit fromage frais sucré *** Fruit	Œuf dur mayonnaise *** Cubes de saumon sauce citron *** Gnocchetti *** Fromage frais demi sel *** Fruit	Concombre à la crème *** Sauté de dinde sauce pomme curry *** SV: Boulettes de fêgolets BIO sauce tomate *** Semoule *** Emmental *** Crème dessert saveur caramel	Macédoine Mayonnaise *** Pizza au fromage *** Salade verte *** Yaourt aromatisé *** Brownie	Coleslaw *** Hachis provençale végétarien (purée de pommes de terre, courgettes, légumes ratatouille) *** (plat complet) *** Bûche aux laits mélangés (chèvre et vache) *** Compote pomme fraise allégée en sucre

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

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



# Menus School Time Saint Maur des Fossés



Semaine du 03 au 07 juin 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Melon	Salade de riz aux olives 	Pomelos et sucre	Betteraves et vinaigrette à la moutarde	Tomate et vinaigrette à la moutarde
***	***	***	***	***
Farfalles aux légumes du sud et fromage de brebis 	Rôti de porc * sauce caramel SP : Rôti de dinde sauce caramel	Sauté de bœuf sauce poivrade	Cordon bleu de dinde 	Merlu sauce basilic 
***	SV : Omelette au fromage ***	SV : Pavé de colin aux herbes de provence ***	SV : Nuggets de poisson blanc ***	***
(plat complet)	Courgettes	Duo d'haricots verts et haricots beurre	Riz pilaf et légumes ratatouille	Purée de pommes de terre
***	***	***	***	***
Yaourt nature sucré	Fromage fondu vache qui rit	Montcadi crôte noire	Petit fromage frais aux fruits	Carré
***	***	*** 	***	***
Compote pomme abricot allégée en sucre	Fruit	Grillé aux pommes	Fruit	Mousse saveur chocolat au lait °

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




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



# Menus School Time Saint Maur des Fossés



Semaine du 10 au 14 juin 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Melon	Carottes râpées et vinaigrette à la moutarde	Gaspacho tomates et poivrons 	Tomate et vinaigrette au guacamole 	Salade de riz composé (poivrons, olives noires) 
***	***	***	***	***
Chili con carne et riz pilaf	Saucisse fumée* SP : Saucisse de volaille	Cuisse de poulet sauce kedjnou (tomates, aubergines)	Torsades  et sauce aux champignons et à la crème	Colin d'Alaska  pané au riz soufflé
SV : Chili sin carne	SV : Omelette	SV : Pavé de colin à la napolitaine	***	***
***	***	***	***	***
(plat complet)	Petits pois, pommes de terre	Gratin de chou fleur béchamel	(plat complet)	Epinards à la béchamel
***	***	***	***	***
Fromage frais tartare nature	Yaourt aromatisé	Petit fromage frais nature et sucre	Bûche aux laits mélangés (chèvre et vache)	Mimolette
***	*** 	***	***	***
Compote pomme fraise allégée en sucre	Mini chou pâtissier à la crème vanille	Fruit	Dessert lacté vanille nappé caramel	Fruit

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

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



# Menus School Time Saint Maur des Fossés



Semaine du 17 au 21 juin 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Pastèque	Betteraves et vinaigrette à la moutarde	Salade iceberg et vinaigrette à la moutarde	Concombre à la crème	Salade de lentilles et fromage de brebis 
***	***	***	***	***
Riz et légumes korma butternut 	Rôti de porc * au jus SP : Rôti de dinde au jus	Hachis parmentier au bœuf	Jambon de dinde	Nuggets de poisson blanc  
***	SV : Crispidor à l'emmental ***	SV : Parmentier de poisson ***	SV : œuf dur mayonnaise ***	***
(plat complet)	Carottes	(plat complet)	Salade de pâtes à la grecque (tomates, poivrons, olives, fromage de brebis) 	Poêlée champêtre (haricots verts, tomates, champignons, aubergines)
***	***	***	***	***
Coulommiers	Petit fromage frais aux fruits	Saint Paulin	Fromage fondu petit moulé ail et fines herbes	Yaourt nature et sucre
***	***	***	***	***
Compote pomme abricot allégée en sucre	Fruit	Mousse saveur chocolat au lait °	Ile flotante	Fruit

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

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



# Menus School Time Saint Maur des Fossés



Semaine du 24 au 28 juin 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Melon vert	Salade de pommes de terre sauce ravigote	Gaspacho à la tomate	<i>Bientôt les vacances !</i> Pastèque	Tomate et vinaigrette crémeuse à la ciboulette
***	***	***	***	***
Sauté de dinde sauce au thym <i>SV : Emincé de saumon sauce citron</i>	Omelette	Pavé de colin gratiné au fromage	Emincé de poulet façon kebab <i>SV : Colin meunière</i>	Burrito bowl (riz, pois chiche, cheddar, sauce guacamole au fromage blanc)
***	***	***	***	***
Pennes	Chutney de courgettes (miel, oignons, vinaigre de cidre)	Haricots verts	Frites	(plat complet)
***	***	***	***	***
Gouda	Bûche aux laits mélangés (chèvre et vache)	Petit fromage frais nature et sucre	Fromage blanc fruité	Fromage frais tartare
***	***	***	***	***
Dessert lacté saveur vanille nappé vanille	Fruit	Fruit	Smoothie	Compote pomme ananas allégée en sucre

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

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

