

Menus School Time Saint Maur des fossés



Semaine du 02 au 06 Septembre 24

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Acras de morue 	<i>C'est la rentrée</i>  Pastèque	Radis roses et beurre	 Salade verte BIO et vinaigrette à la moutarde	Betteraves rouges et vinaigrette à la moutarde
***	***	***	***	***
Omelette 	Crispidor à l'emmental  	Rôti de dinde LR  sauce aigre douce	Sauté de bœuf sauce aux olives	Pavé de colin d'Alaska gratiné au fromage 
***	***	SV : Colin meunière	SV : Filet de colin sauce tomate	***
Légumes du soleil (Tomate, Aubergine, Courgette)	Petits pois et pommes de terre	Purée de potiron et pommes de terre	Semoule	Coquillettes semi-complètes BIO 
***	***	***	***	***
Camembert BIO 	Fromage frais ail et fines herbes	Yaourt aromatisé	Fromage blanc nature et sucre	Saint nectaire AOP 
***	***	***	***	***
Fruit	Dessert lacté saveur chocolat	Gaufre Bruxelloise et coulis de chocolat 	Compote pomme fraise allégée en sucre	Fruit BIO 

° 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 09 au 13 Septembre 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Crêpe à l'emmental 	Carottes râpées et vinaigrette moutarde	Œuf dur BIO mayonnaise  	Pomelos et sucre	Concombre rondelles BIO et vinaigrette à la moutarde 
***	***	***	***	***
Merlu sauce citron 	Boulgour et tajine marocain (pois chiche, patate douce, carottes, raisins secs) 	Bolognaise de bœuf	Escalope de dinde sauce dijonnaise	Davicroquette de poisson (Nuggets de poisson)  
***	***	SV : Sauce thon à la tomate et basilic ***	SV : Galette soja tomate basilic ***	***
Haricots verts	(plat complet)	Pennes rigate	Carottes et lentilles de Mondreville 	Courgettes
***	***	***	***	***
Tomme blanche	Gouda	Petit fromage frais aux fruits	Yaourt nature BIO et sucre 	Cantal AOP 
***	***	***	***	***
Fruit	Ile flottante	Fruit BIO 	Smoothie abricot, pomme, banane	Mini chou crème vanille 

° 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 16 au 20 Septembre 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Melon jaune ***	Tomates et vinaigrette à la moutarde ***	Rosette * et cornichon ***	Betteraves rouges et vinaigrette à la moutarde ***	Iceberg et vinaigrette à la moutarde ***
Parmentier de colin à la purée de pommes de terre BIO 	Sauté de bœuf sauce paprika persil SV : Crispidor à l'emmental 	Oeuf à la coque 	Cuisse de poulet rôti LR aux fines herbes 	Dauphinois de courgettes et pommes de terre au basilic 
***	***	***	SV : Calamars à la romaine ***	***
(plat complet) ***	Carottes BIO 	Frites ***	Légumes ratatouille et blé ***	(plat complet) ***
Fromage frais de Campagne et sucre ***	Pont l'Eveque AOP 	Coulommiers ***	Yaourt nature BIO et sucre 	Gouda ***
***	***	***	***	***
Purée pomme banane BIO 	Tarte au flan 	Fruit	Fruit BIO 	Crème dessert saveur vanille

° 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 23 au 27 septembre 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de coquillettes au basilic	Coleslaw	Courgette râpée et vinaigrette moutarde	Céleri râpé BIO au curry	<i>Assiette végétale</i> Carottes râpées et vinaigrette à la moutarde
***	***	***	***	***
Sauté de dinde sauce romarin	Lasagne provençale	Rôti de bœuf et mayonnaise	Colin d'Alaska au riz soufflé	Parmentier de lentilles verte et champignon, purée de butternut
SV : Omelette		SV : Finger blé et soja		
***	***	***	***	***
Brocolis	(plat complet)	Légumes façon maillot (carottes, haricots verts, petit pois) et riz	Haricots beurre	(plat complet)
***	***	***	***	***
Munster AOP	Yaourt nature BIO et sucre	Mimolette	Petit fromage frais nature et sucre	Edam
***	***	***	***	***
Fruit BIO	Fruit	Compote pomme fraise allégée en sucre	Beignet fourré pomme	Liégeois saveur chocolat

° 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 30 Septembre au 04 Octobre 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Tomates et vinaigrette à la moutarde ***	Macédoine mayonnaise ***	Salade piémontaise ***	Concombre BIO à la vinaigrette crémeuse ***	Salade verte et vinaigrette moutardée et noix de cajou ***
Sauté de porc * sauce moutarde à l'ancienne SP : Sauté de dinde sauce moutarde à l'ancienne SV : Crispidor à l'emmental ***	Bolognaise de bœuf SV : Sauce thon tomate et basilic ***	Escalope de dinde LR sauce butternut et champignons crévés SV : Filet de colin sauce butternut champignons crévés ***	Quenelles natures sauce tomate ***	Colin d'Alaska au riz soufflé ***
Purée d'haricots verts et pommes de terre ***	Farfalles ***	Carottes ***	Riz BIO ***	Brocolis au curry ***
Yaourt BIO aux fruits ***	Saint nectaire AOP ***	Coulommiers ***	Gouda ***	Petit fromage frais sucré ***
Compote pomme abricot allégée en sucre ***	Fruit ***	Fruit BIO ***	Dessert lacté gélifié saveur vanille ***	Muffin nature et pépites de chocolat ***

° 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 07 au 11 Octobre 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Haricots verts à l'échalotte	Pomelos et sucre	Betteraves rouges et vinaigrette à la moutarde	Salade verte BIO et vinaigrette à la moutarde	Panais rémoulade aux pommes
***	***	***	***	***
Sauté de bœuf jus aux herbes	Riz korma végétarien patate douce et édamame	Rôti de porc * au jus d'oignons SP : Rôti de dinde LR au jus d'oignons	Parmentier à la volaille kebab et purée de pois cassés	Pavé de colin à la napolitaine
***	***	SV : Crispidor à l'emmental	SV : Parmentier aux légumes	SV : Pavé de colin à la napolitaine
Pennes semi-complètes BIO	(plat complet)	Petits pois	(plat complet)	Confit de carottes et Boulgour
***	***	***	***	***
Brie	Edam	Fromage frais de campagne et sucre	Cantal AOP	Yaourt nature BIO et sucre
***	***	***	***	***
Fruit	Crème dessert saveur chocolat BIO	Banane topping caramel	Smoothie pomme banane	Fruit BIO

° 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 14 au 18 Octobre 2024 - Semaine du goût - Les Epices

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Pomelos et sucre ***	Endives BIO  et vinaigrette agrumes cannelle	Tartinade de haricots rouges aux épices mexicaines	Salade verte et vinaigrette aux herbes	Concombre et vinaigrette au guacamole
Pâtes coudes  sauce pois chiche, épinards, tandoori	Sauté de dinde LR  sauce pommes curry crémée	Rôti de bœuf et ketchup	Nuggets de blé et sauce fromage blanc à la menthe et epices kebab	Pavé de colin d'Alaska  au crumble pain d'épices
***	SV : Crispidor à l'emmental	SV : Merlu sauce tomate	***	***
(plat complet)	Semoule BIO 	Carottes au cumin	Haricots verts	Purée de pommes de terre à la noix de muscade
***	***	***	***	***
Yaourt aromatisé	Fromage frais rondelé au poivre	Petit fromage frais nature BIO et sucre	Munster AOP 	Emmental
***	***	***	***	***
Fruit	Fromage blanc au miel et aux amandes	Fruit BIO 	Cake aux épices (cannelle, girofle, gingembre, muscade)	Compote de pomme poire et cardamome

° 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 21 au 25 Octobre 2024 - Vacances scolaires

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Carottes râpées et vinaigrette à la moutarde ***	Céleri rémoulade BIO 	Macédoine Mayonnaise ***	Haricots verts à l'échalotte ***	Œuf dur BIO mayonnaise 
Cuisse de poulet LR  rôti au jus	Riz  sauce pois chiche, tikka massala et graines de courge	Rôti de porc * sauce pruneaux SP : Rôti de dinde LR sauce pruneaux	Sauté de bœuf sauce goulash	Colin d'Alaska  au riz soufflé 
SV : Tortilla plancha ***	***	SV : Calamars à la romaine ***	SV : Pavé de colin à la napolitaine ***	***
Haricot beurre ***	(plat complet) ***	Farfalles BIO 	Pomme noisette ***	Purée de potiron et pommes de terre ***
Fourme d'Ambert AOP 	Gouda	Fromage frais de campagne et miel	Yaourt nature BIO  et sucre	Carré ***
***	***	***	***	***
Tarte flan 	Crème dessert saveur caramel	Fruit	Fruit	Fruit BIO 

° 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 28 Octobre au 01 Novembre 2024 - Vacances scolaires

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Céleri rémoulade	Pomelos et sucre	Salade de coquillettes au basilic	Salade verte et vinaigrette à la moutarde	
***	***	***	***	
Tajine marocain (patate douce, carottes, pois chiche) et Semoule	Emincé de dinde LR sauce dijonnaise	Omelette aux fines herbes	Nuggets de poisson Davicroquettes	
***	SV : Beignets sticks à la mozzarella	***	***	
(plat complet)	Brocolis BIO	Epinards à la béchamel	Purée de pommes de terre BIO	Férié
***	***	***	***	
Yaourt nature BIO et sucre	Tomme blanche	Fromage frais cantafrais	Edam	
***	***	***	***	
Fruit	Beignet fourré au chocolat	Fruit BIO	Compote de poire allégée en sucre	

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

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

