

Menus Saint Maur - School time



Semaine du 03 au 07 mars 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Chou rouge et vinaigrette à la moutarde</p> <p>***</p> <p>Sauce de légumes façon Korma (carottes, petits pois, pommes de terre, aubergine) et Riz BIO</p> <p>***</p> <p>(plat complet)</p> <p>***</p> <p>Fromage frais nature tartare</p> <p>***</p> <p>Dessert lacté gélifié saveur vanille nappé caramel</p>	<p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>***</p> <p>Lasagnes bolognaises</p> <p>SV : Lasagnes à la provençale</p> <p>***</p> <p>(plat complet)</p> <p>***</p> <p>Yaourt aux fruits BIO</p> <p>***</p> <p>Fruit BIO</p>	<p>Pomelos et sucre</p> <p>***</p> <p>Sauté de veau LR sauce marenco (tomate, champignons)</p> <p>SV : Tajine marocain végétarien</p> <p>***</p> <p>Semoule BIO</p> <p>***</p> <p>Petit fromage frais aux fruits</p> <p>***</p> <p>Purée pomme</p>	<p><i>Carnaval</i></p> <p>Salade verte BIO et vinaigrette à l'huile de noix</p> <p>Hot dog saucisse de volaille</p> <p>SV : Hot dog saucisse végétarienne</p> <p>***</p> <p>Pommes de terre quartier avec peau et ketchup</p> <p>***</p> <p>Fromage fondu le carré</p> <p>***</p> <p>Beignet chocolat</p>	<p>Salade de pommes de terre moutarde à l'ancienne</p> <p>***</p> <p>Calamars à la romaine</p> <p>***</p> <p>Carottes</p> <p>***</p> <p>Cantal AOP</p> <p>***</p> <p>Fruit</p>

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













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



Menus Saint Maur - School time



Semaine du 10 au 14 mars 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p> Céleri BIO et vinaigrette framboise</p> <p>***</p>	<p>Taboulé</p> <p>***</p>	<p> Coleslaw rouge (carottes, chou rouge, mayonnaise)</p> <p>***</p>	<p>Betteraves rouges</p> <p>***</p>	<p> Œuf dur BIO sauce cocktail</p> <p>***</p>
<p>Bolognaise de bœuf</p> <p>SV : Sauce caponata</p> <p>***</p>	<p> Nuggets crispidor à l'emmental </p> <p>***</p>	<p> Beaufilet de hoki sauce citron</p> <p>***</p>	<p>Pilon de poulet jus aux herbes</p> <p>SV : Pavé de blé, épinards, graines</p> <p>***</p>	<p>Tajine végétarien (pois chiche, carottes) et Boulgour </p> <p>***</p>
<p>Pennes</p> <p>***</p>	<p>Légumes du soleil (tomate, courgette, aubergine)</p> <p>***</p>	<p>Haricots verts BIO </p> <p>***</p>	<p>Purée de pommes de terre</p> <p>***</p>	<p>(plat complet)</p> <p>***</p>
<p>Fromage fondu vache qui rit</p> <p>***</p>	<p>Fromage de campagne nature et sucre</p> <p>***</p>	<p>Tomme grise</p> <p>***</p>	<p>Yaourt nature BIO  et sucre</p> <p>***</p>	<p>Coulommiers</p> <p>***</p>
<p>Purée de pomme coing</p> <p>***</p>	<p> Fruit BIO</p> <p>***</p>	<p>Barre bretonne</p> <p>***</p>	<p>Fruit BIO </p> <p>***</p>	<p>Smoothie pomme, banane et sirop d'érable </p> <p>***</p>

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















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



Menus Saint Maur - School time



Semaine du 17 au 21 mars 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p> Chou blanc BIO et vinaigrette miel et moutarde</p> <p>***</p> <p> Cordon bleu de dinde</p> <p>SV : Omelette</p> <p>***</p> <p>Petits pois mijotés</p> <p>***</p> <p> Saint nectaire AOP</p> <p>***</p> <p> Mini chou vanille</p>	<p>Betteraves rouges</p> <p>***</p> <p> Cubes de colin sauce crème</p> <p>Pommes de terre persillées</p> <p>***</p> <p> Camembert BIO</p> <p>***</p> <p>Fruit</p>	<p> Salade verte BIO et vinaigrette moutarde</p> <p>***</p> <p> Bolognaise de canard et haricots blancs</p> <p>SV : Sauce caponata</p> <p>***</p> <p> Riz BIO</p> <p>***</p> <p>Emmental</p> <p>***</p> <p>Purée de pomme coing</p>	<p>Salade de pommes de terre et olives noires</p> <p>***</p> <p>  Nuggets de blé et sauce fromage blanc, menthe, épices kebab</p> <p>***</p> <p> Carottes BIO</p> <p>***</p> <p>Petit fromage frais aux fruits</p> <p>***</p> <p> Fruit BIO</p>	<p>Céleri rémoulade</p> <p>***</p> <p>Boulettes de bœuf sauce tomate</p> <p>SV : Pavé de colin à la napolitaine</p> <p>***</p> <p>Pâtes coudes</p> <p>***</p> <p> Yaourt nature BIO et sucre</p> <p>***</p> <p>Entremets chocolat</p>

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

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



Menus Saint Maur - School time



Semaine du 24 au 28 mars 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Carottes râpées et vinaigrette crémeuse	Pâté de campagne * et cornichon	Crêpe à l'emmental	Iceberg et vinaigrette à la moutarde	Tomate concassée et chips de maïs
***	***	***	***	***
Couscous végétale aux 5 légumes (carottes, courgettes, navets, poivrons, céleri, pois chiches, raisins secs)	Omelette aux pommes de terre et aux oignons (tortilla plancha)	Emincé de porc* LR jus aux herbes SP : Rôti de dinde jus aux herbes	Escalope de dinde LR au jus de viande	Poisson blanc façon meunière
	***	SV : Beignets stick mozzarella	SV : Hoki poêlée	***
Semoule BIO	Haricots verts	Brocolis BIO	Courgettes	Purée de pommes de terre
***	***	***	***	***
Tomme blanche	Fromage frais de campagne nature et sucre	Mimolette	Yaourt aux fruits BIO	Fromage fondu le carré
***	***	***	***	***
Purée pomme fraise	Fruit BIO	Fruit BIO	Génoise roulé vanille abricot	Fruit BIO

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















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



Menus Saint Maur - School time



Semaine du 31 mars au 04 avril 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Betteraves rouges	 Céleri râpé BIO et vinaigrette miel et moutarde ancienne	Radis beurre	Macédoine mayonnaise	Coleslaw
***	***	***	***	***
 Œuf à la coque	 Sauté de dinde LR aux petits oignons	Sauté de bœuf sauce au thym	Sauce aux légumes teriyaki  (carottes, champignons, haricot mungo, gingembre, huile de sésame) Et riz BIO 	 Merlu sauce citron
***	SV : Colin sauce crème aux herbes ***	SV : Samoussa légumes ***	***	***
Frites	Haricots verts et pâtes gnocchis	Lentilles de Mondreville 	(plat complet)	Carottes
***	***	***	***	***
 Yaourt nature BIO et sucre	Camembert BIO 	Fromage frais tartare nature	Petit fromage blanc aux fruits	Cantal AOP 
***	***	***	***	***
 Fruit BIO	 Mousse au chocolat au lait°	 Purée pomme poire BIO	 Fruit BIO	Barre bretonne

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
















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



Menus Saint Maur - School time



Semaine du 07 au 11 avril 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Chou chinois et vinaigrette à la moutarde	Haricot beurre et vinaigrette 	Œuf dur mayonnaise 	Tomates BIO et vinaigrette basilic 	Carottes râpées et vinaigrette à la moutarde
Pommes de terre et dés de colin à la portugaise (sauce à la tomate et poivron) 	Coquillettes semi complète BIO et sauce tomate, lentilles, égrené végétal et graine courge  	Pilon de poulet au jus SV : Merlu au jus	Sauté de bœuf BIO sauce poivrade  SV : Colin meunière	Colin pané au riz soufflé  
(plat complet)	(plat complet)	Boulgour et courgettes	Purée de pommes de terre BIO 	Petits pois mijotés
Coulommiers	Fromage blanc nature et sucre	Edam	Yaourt nature BIO et confiture 	Bleu AOP 
Île flottante	Fruit BIO 	Fruit	Purée de pomme poire BIO 	Tartelette pastel de nata 

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






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



Menus Saint Maur - School time



Semaine du 28 avril au 02 mai

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Rentrée				
Betteraves et vinaigrette	Tomates et vinaigrette à la moutarde	Concombre et vinaigrette aux herbes		Guacamole et chips de maïs N
***	***	***		***
Raviolis au bœuf et à la dinde	Sauce légumes du sud et Boulgour 	Pavé de colin au crumble de pain d'épices 		Jambon de dinde
SV : Raviolis au tofu BIO				SV : Pavé de blé, épinards, graines
***	***	***		***
(plat complet)	(plat complet)	Brocolis et purée de pommes de terre BIO 	Férié	Coquillettes semi complètes BIO 
***	***	***		***
Camembert	Fromage frais saint môret	Mimolette		Yaourt nature BIO et sucre 
***	***	***		***
Fruit BIO	Dessert lacté gélifié saveur vanille	Smoothie fraise banane N		Fruit

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

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

