

School Time-Saint Maur

Merci de retourner vos choix par fax au 01.60.28.09.39 avant le 30 juin



Semaine du 01 ou 05 septembre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>C'est la rentrée</p> <p>Tomates et vinaigrette à la moutarde ***</p> <p>Nuggets Crispidor à l'emmental ***</p> <p>Petits pois mijotés ***</p> <p>Fromage frais ail et fines herbes ***</p> <p>Purée pomme abricot et galette pur beurre ***</p>	<p>Crêpe à l'emmental ***</p> <p>Omelette ***</p> <p>Haricots verts ***</p> <p>Yaourt nature BIO et sucre ***</p> <p>Fruit BIO ***</p>	<p>Concombre et vinaigrette à la moutarde ***</p> <p>Saucisse de volaille ***</p> <p>SV : Pavé de colin nappé napolitaine ***</p> <p>Coquillettes BIO semi- complètes ***</p> <p>Brie ***</p> <p>Fromage blanc BIO et muesli et caramel ***</p>	<p>Melon ***</p> <p>Sauté de bœuf sauce curry ***</p> <p>SV : Quenelles nature sauce curry ***</p> <p>Semoule BIO ***</p> <p>Cantal AOP ***</p> <p>Smoothie pomme pêche ***</p>	<p>Tartinade haricots blancs, tomate, basilic ***</p> <p>Colin pané au riz soufflé ***</p> <p>Carottes BIO ***</p> <p>Petit fromage blanc aux fruits ***</p> <p>Fruit ***</p>

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

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



School Time-Saint Maur

Merci de retourner vos choix par fax au 01.60.28.09.39 avant le 30 juin



Semaine du 08 au 12 septembre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Betteraves et vinaigrette	Carottes râpées BIO  et vinaigrette moutarde ***	Scarole et vinaigrette moutarde ***	Concombre façon tzatziki ***	Pastèque ***
Sauce à la crème de courgette et petits pois et penne semi complètes BIO  	Hachis parmentier de colin 	Haché de veau LR  sauce tomate origan	Escalope de dinde LR  sauce champignons, butternut	Emincé de kebab volaille
	***	SV : Colin d'Alaska sauce tomate ***	SV : Cubes de colin sauce champignons butternut ***	SV : Beignets de poisson ***
(Plat complet)	(Plat complet)	Riz BIO 	Haricots verts BIO 	Frites et ketchup ***
Tomme blanche	Yaourt aromatisé ***	Emmental ***	Fromage blanc de campagne et sucre ***	Fromage fondu le Carré ***
Fruit BIO 	Fruit	Mousse au chocolat° SV : Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel	Financier (à la farine pois chiche)	Dessert à boire lacté à la fraise

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

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



School Time-Saint Maur

Merci de retourner vos choix par fax au 01.60.28.09.39 avant le 30 juin



Semaine du 15 au 19 Septembre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Carottes râpées BIO et vinaigrette moutarde  ***	Oeuf dur mayonnaise  ***	Salade mexicaine (haricot rouge, tomate, maïs, poivron) ***	Laitue  et vinaigrette à l'huile de noix ***	Melon ***
Couscous végétal aux 5 légumes (semoule)  ***	Nuggets de poulet  SV : Omelette ***	Merguez SV : Saucisse de soja et blé ***	Steak haché de bœuf BIO sauce tomate  ***	Beaufilet de colin sauce coco citron  ***
(Plat complet) ***	Courgettes et Blé ***	Carottes BIO  ***	Purée de pomme de terre ***	Epinards branche ***
Fromage frais saint môtet ***	Yaourt BIO brassé aux fruits  ***	Camembert ***	Fromage blanc de campagne nature et sucre ***	Cantal AOP  ***
Dessert lacté flan saveur vanille	Fruit BIO  ***	Fruit BIO  ***	Smoothie ananas passion  ***	Cake myrtille  ***

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

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



School Time-Saint Maur

Merci de retourner vos choix par fax au 01.60.28.09.39 avant le 30 juin



Semaine du 22 au 26 septembre

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Crêpe à l'emmental  ***	Pastèque ***	Scarole et vinaigrette moutarde ***	Radis  vinaigrette au miel et moutarde ancienne ***	Tomates concassées et maïs et chips de maïs ***
Sauté de porc* sauce moutarde à l'ancienne SP : Sauté de dinde sauce moutarde à l'ancienne	Sauce tomate à la lentille corail et égrené végétal  et Boulgour 	Filet de dinde LR  façon jambon	Pilon de poulet BIO  sauce forestière	Pavé de colin à la napolitaine 
SV : Crispidor à l'emmental ***	***	SV : Omelette ***	SV : Cubes de colin sauce crème champignons ***	***
Choux de Bruxelles ***	(Plat complet) ***	Coquillettes semi complètes BIO 	Beignets de courgette  	Carottes ***
Petit fromage blanc aux fruits ***	Carré ***	Edam ***	Yaourt nature BIO  et sucre ***	Fromage fondu vache qui rit BIO 
Fruit BIO 	Fromage blanc au miel	Crème chocolat 	Cake à la carotte	Fruit BIO 

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

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



School Time-Saint Maur

Merci de retourner vos choix par fax au 01.60.28.09.39 avant le 30 juin



Semaine du 29 septembre au 03 octobre

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Pomelos et sucre ***	Coquillettes au pesto rouge ***	Scarole et vinaigrette moutarde ***	Coleslaw ***	Tomate BIO et vinaigrette basilic ***
Légumes façon korma, patate douce, edamame et riz	Cordon bleu de dinde SV : Beignet stick mozzarella	Colin sauce échalote	Omelette	Poulet LR sauce basquaise SV : Cubes de colin sauce basquaise
(Plat complet)	Brocolis	Epinards branche à la crème et Blé	Frites	Haricots verts
Tomme blanche	Fromage blanc de campagne nature et sucre	Cantal AOP	Fromage frais ail et fines herbes	Yaourt nature BIO et sucre
Purée de pomme fraise	Fruit BIO	Smoothie pomme banane	Ile flottante	Crêpe nature sucrée et pâte à tartiner

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

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



School Time-Saint Maur

Merci de retourner vos choix par fax au 01.60.28.09.39 avant le 30 juin



Semaine du 06 au 10 octobre

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Betteraves sauce ravigote ***</p>	<p>Pomelos et sucre ***</p>	<p>Rillettes de thon ***</p>	<p>Concombre BIO  et vinaigrette crémeuse ***</p>	<p>Salade iceberg et vinaigrette agrumes ***</p>
<p>Chili végétal  aux haricots rouges et Riz BIO  ***</p>	<p>Saucisse de Toulouse* SP : Saucisse de volaille SV : Saucisse de soja et blé ***</p>	<p>Lasagnes bolognaise  (bœuf, volaille) SV : Lasagnes Légumes du soleil BIO ***</p>	<p>Emincé de dinde LR  sauce curry SV : Sauce curry, pois chiche, épinards ***</p>	<p>Colin pané au riz soufflé  ***</p>
<p>(plat complet) ***</p>	<p>Lentille de Mondreville ***</p>	<p>Salade verte BIO  et vinaigrette ***</p>	<p>Semoule BIO  ***</p>	<p>Purée de courgettes, huile d'olive et pommes de terre ***</p>
<p>Brie BIO  ***</p>	<p>Fromage frais fouetté BIO  ***</p>	<p>Mimolette ***</p>	<p>Fromage blanc de campagne et sucre ***</p>	<p>Yaourt aromatisé</p>
<p>Fruit BIO  ***</p>	<p>Fruit BIO  ***</p>	<p>Mousse au chocolat° SV : Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel</p>	<p>Smoothie framboise basilic </p>	<p>Clafoutis poire </p>

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

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

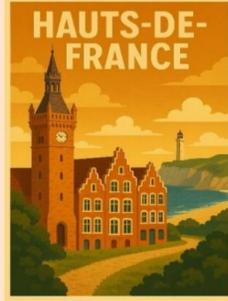
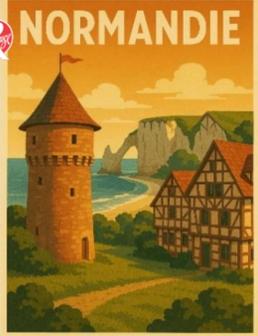
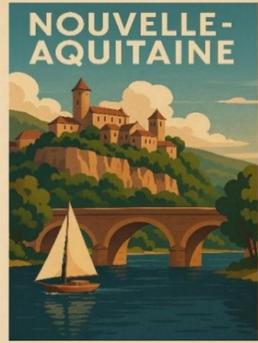
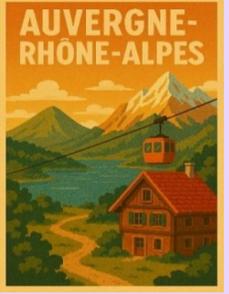


School Time-Saint Maur

Merci de retourner vos choix par fax au 01.60.28.09.39 avant le 30 juin



Semaine du 13 au 17 octobre - *Semaine du goût : Les régions de France*

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Ile de France</p>  <p>Œuf dur mayonnaise ***</p> <p>Blanquette de veau N</p> <p>SV : Sauce champignons crème ***</p> <p>Riz Pilaf ***</p> <p>Coulommiers BIO ***</p> <p>Paris Brest D</p>	<p>Haut de France</p> <p>Endives et vinaigrette à la moutarde ***</p> <p>Filet de poulet LR sauce au maroilles N R</p> <p>SV : Emincé de blé sauce au maroilles ***</p> <p>Frites ***</p> <p>Mimolette ***</p> <p>Fromage blanc de campagne et brisures de spéculoos</p> 	<p>Normandie</p> <p>Rillettes de sardine ***</p> <p>Camembert pané N</p> <p>Salade verte et vinaigrette ***</p> <p>Yaourt nature et sucre ***</p> <p>Tarte aux pommes normande</p> 	<p>Nouvelle Aquitaine</p> <p>Carottes râpées et vinaigrette à la moutarde ***</p> <p>Parmentier de canard, haricots blancs et purée de céleri N</p> <p>SV: Parmentier de lentilles corail et purée de céleri ***</p> <p>(plat complet) ***</p> <p>Ossau Iraty AOP ***</p> <p>Gâteau basque et confiture de cerise griottes</p> 	<p>Auvergne Rhône-Alpes</p> <p>Rosette * et cornichon SP/SV : Œuf dur mayonnaise</p> <p>Crozets et sauce tartiflette (plat complet) N</p> <p>Fromage blanc nature et confiture de myrtille ***</p> <p>Fruit (raisin)</p> 

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



School Time-Saint Maur

Merci de retourner vos choix par fax au 01.60.28.09.39 avant le 30 juin



Semaine du 20 au 24 Octobre - *Vacances scolaires*

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Pâté de campagne* et cornichon <i>SV : Samoussa de légumes</i> ***	Carottes râpées BIO et vinaigrette moutarde ***	Salade piémontaise aux œufs ***	Scarole et vinaigrette à la moutarde ***	Navet remoulade ***
Sauté de bœuf BIO sauce goulash ***	Crème de lentilles corail au curry et maïs et Boulgour ***	Poulet LR au jus ***	Bolognaise de bœuf ***	Quenelles de brochet sauce tomate ***
<i>SV : Omelette</i> ***	***	<i>SV : Colin d'Alaska au jus</i> ***	<i>SV : Sauce thon, tomate, basilic</i> ***	***
Brocolis BIO ***	(Plat complet) ***	Jardinière de légumes (carottes, petits pois, haricots verts, navets) ***	Pennes semi complètes BIO ***	Riz BIO ***
Coulommiers ***	Gouda BIO ***	Yaourt BIO nature et sucre ***	Fromage frais cantafrais ***	Camembert ***
Fruit BIO ***	Liégeois saveur chocolat	Fruit	Smoothie poire, pomme, ananas ***	Fruit BIO ***

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

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



School Time-Saint Maur

Merci de retourner vos choix par fax au 01.60.28.09.39 avant le 30 juin



Semaine du 27 au 31 Octobre - *Vacances scolaires*

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Betteraves et vinaigrette à la moutarde ***</p> <p>Tajine marocain végétarien (pois chiche, carottes, patate douce) et Semoule  </p> <p>***</p> <p>(plat complet)</p> <p>***</p> <p>Fromage frais ail et fines herbes ***</p> <p>Fruit</p>	<p>Carotte râpée BIO  et vinaigrette moutarde ***</p> <p>Escalope de dinde sauce thym</p> <p>SV : Beignet stick mozzarella ***</p> <p>Haricots beurre et riz pilaf ***</p> <p>Emmental ***</p> <p>Mousse au chocolat° SV : Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel</p>	<p>Laitue  et vinaigrette à l'huile de noix ***</p> <p>Cubes de saumon  sauce crème ***</p> <p>Farfalles ***</p> <p>Brie ***</p> <p>Purée pomme banane BIO </p>	<p>Houmous de pois chiche ***</p> <p>Pizza   tomate, emmental, mozzarella ***</p> <p>Salade verte BIO  et vinaigrette ***</p> <p>Yaourt BIO brassé  aux fruits ***</p> <p>Fruit BIO </p>	<p>Menu Orange et noir</p> <p>Coleslaw </p> <p>Sauté de bœuf sauce barbecue SV : Colin sauce agrume, potiron, cantadou ***</p> <p>Purée butternut BIO </p> <p>***</p> <p>Fromage blanc de campagne et coulis de mangue ***</p> <p>Cake chocolat</p>

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

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

