

Au menu cette semaine - Maternelles

LUNDI 03
Nov

Friand fromage

Potage de légumes

Sauté de porc aux olives noires



Haricots beurre en persillade



Purée de pommes de terre

Mimolette

Gaufre

MARDI 04
Nov

Tomate mozzarella

Rougail de saucisse fumée



Fondue de poireaux



Riz

Petit moulé

Compote pommes bananes

JEUDI 06
Nov

Carottes Bio râpées

Chipolatas aux herbes

Légumes couscous

Semoule

Fromy

Beignet chocolat noisette

VENDREDI 07
Nov

Salade de maïs

Nuggets de blé



Brocolis

Penne semi complètes Bio

Fondu Président®

Compote pommes Bio



Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe



Téléchargez AppTable
apptable.elior.com

Découvrez notre blog



Cours Saint Maur



Au menu cette semaine - Elémentaires

LUNDI 03
Nov

Friand fromage

Potage de légumes

Sauté de porc aux olives noires



Haricots beurre en persillade



Purée de pommes de terre

Yaourt nature sucré

Yaourt aromatisé

Mimolette

Crème caramel

Gaufre

MARDI 04
Nov

Salade verte emmental

Tomate mozzarella

Rougail de saucisse fumée



Fondue de poireaux



Riz

Edam

Petit moulé

Yaourt nature sucré

Compote pommes bananes

Poire et fondue chocolat

JEUDI 06
Nov

Carottes Bio râpées

Rillettes à la sardine

Chipolatas aux herbes

Merguez

Légumes couscous

Semoule

Brie

Fromy

Yaourt nature sucré

Beignet chocolat noisette

Liégeois chocolat

VENDREDI 07
Nov

Salade de maïs

Croisillon champignons

Nuggets de blé



Filet de colin



Brocolis

Penne semi complètes Bio

Fondu Président®

Emmental

Yaourt nature sucré

Mousse à la framboise

Compote pommes Bio



Origine
France



HVE



Plat
végétarien



Pêche
responsable

Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe



Téléchargez AppTable
opptable.elior.com

Découvrez notre blog



Cours Saint Maur



En complément du menu, un salad bar et une corbeille de fruits sont proposés quotidiennement.

Liste des 14 allergènes principaux par recette - Cours Saint Maur

[illegible]

[illegible]