

MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE DE SION LES MINES



Les menus ont été validés par Anne-Françoise COURCOUL, Adjointe aux affaires scolaires
et la commission Enfance-Jeunesse



Semaine du 02 au 06 Novembre 2020

Les menus peuvent être modifiés en fonction de l'approvisionnement et la maturité des fruits

	LUNDI Menu végétarien	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Carottes râpées 🏠			Rosette
Plat principal	Tarte aux légumes	Dos d'Eglefin sauce citronnée 🏠	Escalope de dinde à la crème 🏠	Filet mignon de porc en sauce 🏠
Légumes	Salade verte 🏠	Riz 🏠	Beignets de choux-fleurs 🏠	Grenaille à l'huile d'olive 🏠
Laitage	Gouda	Mimolette		Velouté aux fruits
Dessert	Pomme	Kiwi	Gâteau chocolat & crème anglaise 🏠	



Origine des viandes bovines 🏠 Plats élaborés sur place par les agents de restauration


*Bon
Appétit!*

Semaine du 09 au 13 Novembre 2020

Les menus peuvent être modifiés en fonction de l'approvisionnement et la maturité des fruits

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée			Rillettes	
Plat principal	Saucisse de Toulouse 	Hachi Parmentier 	Dos de cabillaud beurre blanc 	Waterzoï de Poulet 
Légumes	Haricots blancs 		Brocolis 	Petits légumes 
Laitage	Brie de Meaux	Chaussée aux Moines	Comté	Yaourt à Boire
Dessert	Poire	Ananas au sirop 	Mousse au chocolat 	Petit gâteau sec



Origine des viandes bovines 

Plats élaborés sur place par les agents de restauration



Semaine du 16 au 20 Novembre 2020

Les menus peuvent être modifiés en fonction de l'approvisionnement et la maturité des fruits

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée		Œufs durs mayo		Betteraves
Plat principal	Manchon de canard confit	Chipolatas	Daube de bœuf	Dos de colin sauce moutarde
Légumes	PDT Rissolées & haricots verts	Lentilles	Carottes & PDT	Boullghour
Laitage	Gouda	Chèvre	St Albray	Yaourt à la Grecque
Dessert	Abricots au sirop	Orange	Eclair au chocolat	



Origine des viandes bovines





Plats élaborés sur place par les agents de restauration



Semaine du 23 au 27 Novembre 2020

Les menus peuvent être modifiés en fonction de l'approvisionnement et la maturité des fruits

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Surimi		Macédoine 	
Plat principal	Filet de Flétan à la crème 	Aiguillettes de poulet 	Jambon grillé 	Bœuf bourguignon 
Légumes	Choux de Bruxelles 	Gnocchis sauce tomate 	Ratatouille	PDT rôties 
Laitage	Fromage blanc fermier nature	Coulommiers	Petit filou au chocolat	Kiri
Dessert	Spéculoos	Banane		Pomme



Origine des viandes bovines 

Plats élaborés sur place par les agents de restauration

Semaine du 30 Novembre au 04 Décembre 2020



Les menus peuvent être modifiés en fonction de l'approvisionnement et la maturité des fruits

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée		Pâté de campagne		Salade composée (laitue-maïs-dés de gruyère) 🏠
Plat principal	Boulettes de Boeuf 🏠	Cube de colin sauce citronnée 🏠	Cordon bleu bacon et fromage 🏠	Tomate farcie Veggie
Légumes	Tagliatelles 🏠	Carottes Vichy 🏠	Haricots verts	Riz 🏠
Laitage	Petit filou aux fruits	Mimolette	Chèvre	Yaourt aromatisé
Dessert	Muffin caramel beurre salé	Clémentine	Crème vanille bourbon 🏠	



Origine des viandes bovines



Plats élaborés sur place par les agents de restauration



Semaine du 07 au 11 Décembre 2020

Les menus peuvent être modifiés en fonction de l'approvisionnement et la maturité des fruits

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Surimi		PDT & cervelas 🏠	
Plat principal	Sauté de porc à la moutarde 🏠	Paupiettes de veau 🏠	Dos d'Eglefin sauce hollandaise 🏠	Poulet à la catalane 🏠
Légumes	Flageolets	Riz & champignons 🏠	Fondue de poireaux 🏠	Coquillettes 🏠
Laitage	Yaourt brassé à la fraise « Douceur Angevine »	Gouda	Kiri	Comté
Dessert		Brunoise de fruits au sirop 🏠	Clémentines	Compote de Poires




Origine des viandes bovines 🏠

Plats élaborés sur place par les agents de restauration

Semaine du 14 au 18 Décembre 2020

Les menus peuvent être modifiés en fonction de l'approvisionnement et la maturité des fruits

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Saucisson à l'ail			Mousse de foie sur toast 🏠
Plat principal	Sauté de poulet en blanquette 🏠	Rôti de porc Orloff 🏠	Veau marengo 🏠	Gigot d'Agneau 🏠
Légumes	Riz 🏠	Haricots beurre 🏠	Purée 🏠	Pommes Noisettes
Laitage	Yaourt nature sucré	Fromage au choix	Fromage au choix	
Dessert		Poire	Pêches au sirop	Macarons & Clémentines



Origine des viandes bovines 🏠



Plats élaborés sur place par les agents de restauration