Menus du 1er Septembre au 16 Octobre 2020

RESTAURANT SCOLAIRE DE SIN LE NOBLE

Légende : PRODUIT LOCAL — BIO — MENU VEGETARIEN

lundi 31 août	mardi 01 septembre	mercredi 02 septembre	jeudi 03 septembre	vendredi 04 septembre
	ŒUF AU PAPRIKA	AVOCAT SAUCE COCKTAIL	VELOUTE DE POTIRON	ROSETTE ET CONDIMENTS S/P : ROULADE DE VOLAILLE
	COUSCOUS VEGETARIEN	LASAGNES A LA BOLOGNAISE S/V: BRANDADE DE MORUE	EMINCE DE DINDE AU CURRY S/V : STEAK DE SOJA	FILET DE POISSON MEUNIERE
	ET SES LEGUMES	SALADE	RIZ AUX PETITS LEGUMES	POMMES PERSILLEES FONDUE DE POIREAUX
	SAINT-PAULIN	EDAM	SAMOS	MIMOLETTE
	FRUIT DE SAISON	BEIGNET	FROMAGE BLANC SUCRE	FRUIT DE SAISON

lundi 28 septembre	mardi 29 septembre	mercredi 30 septembre	jeudi 01 octobre	vendredi 02 octobre
CHOU-FLEUR VINAIGRETTE	PÊCHE AU THON	SOUPE A L'OIGNON	CRÊPE AU FROMAGE	SALADE COLESLAW
BLANQUETTE DE VEAU ET SES LEGUMES S/V : CŒUR DE COLIN	CHIPOLATA S/V : OMELETTE	STEAK DE SOJA	FILET DE MERLU SAUCE AUX PETITS LEGUMES	PIZZA S/V : PIZZA AU FROMAGE
RIZ PARFUME	AUX DEUX POMMES	COQUILLETTES	POMMES VAPEUR	SALADE
SAMOS	GOUDA	RONDELE AUX NOIX	CAMEMBERT	SAINT-PAULIN
SEMOULE AU LAIT	FRUIT DE SAISON	TARTE AU FLAN	MOSAIQUE DE FRUITS	PETITS SUISSES FRUITES

lundi 07 septembre	mardi 08 septembre	mercredi 09 septembre	jeudi 10 septembre	vendredi 11 septembre
CAROTTES RÂPEES	FRIAND AU FROMAGE	BETTERAVES ROUGES	SALADE DE POMMES DE TERRE AU THON	CONCOMBRES A LA BULGARE
GALETTE DE QUINOA	POULET BASQUAISE S/V : HACHE VEGETAL	OMELETTE	FILET DE LIEU SAUCE DIEPPOISE	CASSOULET S/V : PANE FROMAGER
FRITES - SALADE	RIZ	POMMES SAUTEES AUX OIGNONS HARICOTS VERTS	CŒUR DE BLE JULIENNE DE LEGUMES	ET SA GARNITURE
GOUDA	TOMME NOIRE	SIX DE SAVOIE	CAMEMBERT	CARRE FRAIS
FLAN NAPPE CARAMEL	FRUIT DE SAISON	YAOURT VELOUTE AUX FRUITS	COMPOTE DE POMMES	SALADE DE FRUITS

lundi 05 octobre	mardi 06 octobre	mercredi 07 octobre	jeudi 08 octobre	vendredi 09 octobre
VELOUTE DE POIREAUX	HARICOTS BEURRE EN SALADE	TARTE AU FROMAGE	ENDIVES VINAIGRETTE	TERRINE DE CAMPAGNE S/V : TERRINE DE LEGUMES
SAUTE DE PORC A L'ANCIENNE S/V : PANE FROMAGER	OMELETTE	AIGUILLETTES DE POULET SAUCE NORMANDE S/V : DOS DE COLIN	RÔTI DE BŒUF SAUCE POIVRE S/V : HACHE VEGETAL	PÂTES
PUREE DE POIS CASSES	FRITES - SALADE	RIZ COURGETTES POELEES	POMMES CAMPAGNARDES PETITS POIS AUX OIGNONS	AU SAUMON
SAINT MORÊT	EDAM	CHANTAILLOU	SIX DE SAVOIE	EMMENTAL RÂPE
FRUIT DE SAISON	POMME AU FOUR A LA CANNELLE	YAOURT AUX FRUITS	ENTREMETS VANILLE	FRUIT DE SAISON

lundi 14 septembre	mardi 15 septembre	mercredi 16 septembre	jeudi 17 septembre	vendredi 18 septembre
MACEDOINE DE LEGUMES	CELERI AUX RAISINS	VELOUTE D'ENDIVES	CHOU ROUGE AUX POMMES	POMELOS
CUISSE DE POULET RÔTIE AU THYM S/V : POISSON MEUNIERE POTATOES FEUILLE DE CHÊNE	WATERZOÏ DE LA MER RIZ EPINARDS	SAUTE DE PORC SAUCE PROVENCALE S/V : DOS DE COLIN PUREE	NORMANDIN DE VEAU SAUCE BRUNE S/V : STEAK DE SOJA POMMES VAPEUR BROCOLIS PERSILLES	OMELETTE COQUILETTES CAROTTES AU JUS
VACHE QUI RIT	KIRI	CHANTAILLOU	BABYBEL	MINI CHEVRE
FRUIT DE SAISON	MOUSSE AU CHOCOLAT AU LAIT	FRUIT DE SAISON	YAOURT NATURE SUCRE	ECLAIR

lundi 12 octobre	mardi 13 octobre	mercredi 14 octobre	jeudi 15 octobre	vendredi 16 octobre
ŒUF MIMOSA	SALADE DE RIZ AUX MAIS	VELOUTE DE BUTTERNUT	CŒURS DE PALMIERS VINAIGRETTE	CAROTTES AU JUS D'ORANGE
HACHIS PARMENTIER S/V : BRANDADE DE POISSON	STEAK HACHE SAUCE ECHALOTE S/V : STEAK DE SOJA	FRICASSEE DE DINDE A LA CREME S/V : PEPITES DE POISSON	PAËLLA	FALAFELS A LA SAUCE TOMATE
SALADE	FRITES - HARICOTS VERTS	BLE CUISINE POÊLEE CHAMPÊTRE	DE LA MER	SEMOULE DE BLE ET RATATOUILLE
MIMOLETTE	DELICE A L'EMMENTAL	CANTAFRAIS	MINI CABRETTE	CHANTENEIGE
FRUIT DE SAISON	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	FRUIT DE SAISON	MOUSSE AU CITRON	YAOURT AUX FRUITS

lundi 21 septembre	mardi 22 septembre	mercredi 23 septembre	jeudi 24 septembre	vendredi 25 septembre
SARDINES A LA TOMATE	SALADE COMPOSEE	POIREAUX VINAIGRETTE	VELOUTE DE COURGETTES	JUS DE POMMES
JAMBON GRILLE SAUCE DIJONNAISE S/V : HACHE VEGETAL	GALETTE ORIENTALE	CURRY D'AGNEAU S/V : HOKI AU CURRY	NUGGETS DE VOLAILLE KETCHUP S/V : BEIGNETS DE POISSON	FILET DE HOKI SAUCE NANTUA
LENTILLES PAYSANNES	PENNE	SEMOULE DUO NAVETS - CAROTTES	POMMES DE TERRE AUX HERBES - SALADE	BOULGOUR - RATATOUILLE
CROC'LAIT	BRIE	EMMENTAL	PETIT MOULE AIL ET FINES HERBES	CHANTENEIGE
FRUIT DE SAISON	POIRES AU SIROP	YAOURT AROMATISE	TARTE AUX POMMES	CREME DESSERT CHOCOLAT

Vos repas sont cuisinés chaque jour par votre chef et son équipe !

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements