



# Restaurant scolaire de Sorigny

Novembre 2017

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 6 au 10 novembre	<p><b>CAROTTES AU CUMIN</b> Salade gourmande ☼</p> <p><b>CURRY DE LEGUMES SECS AU RIZ ET A LA VIANDE HACHEE</b></p> <p><b>CAMEMBERT</b></p> <p><b>YAOURT A LA VANILLE</b> Entremets pistache</p>	<p><b>CELERI</b> sauce bulgare Emincé de <b>CHOU ROUGE</b></p> <p>Sauté de volaille à la forestière Duo de haricots</p> <p>Edam</p> <p>Eclair au chocolat Moelleux aux pommes</p>	<p><b>Accueil de loisirs</b></p> <p><b>CHOU CHINOIS</b> aux lardons</p> <p>Sauté de veau marengo Printanière de légumes</p> <p>Tome grise</p> <p><b>Ile flottante</b></p>	<p>Duo de saucissons Salami</p> <p>Blanquette de saumon Pommes vapeur</p> <p>Bûche noire</p> <p><b>ORANGE KIWI</b></p>	<p>Potage <b>POIREAUX</b> et pommes de terre Lentilles à la vinaigrette</p> <p>Rôti de porc au miel Brocolis</p> <p>Plateau de fromages</p> <p><b>FRUIT BIO POIRE</b></p>
Du 13 au 17 novembre	<p>Salade club ☼ Batavia mimosa</p> <p>Bœuf bourguignon Petits pois</p> <p>Fromage portion</p> <p>Entremets aux céréales Crème au spéculos</p>	<p><b>Journée « SAINTE »</b></p> <p>Carpaccio de betteraves à l'huile de noix Haricots verts à l'échalote</p> <p>Rôti de porc Risotto au potiron et au <b>RIZ BIO</b></p> <p>Saint Nectaire AOP</p> <p>Salade d'automne <b>CLEMENTINES</b></p>	<p><b>Accueil de loisirs</b></p> <p>Velouté de <b>CAROTTES</b></p> <p>Escalope de dinde à la crème Chou-fleur</p> <p>Tome blanche</p> <p>Corbeille de fruits</p>	<p>Duo de chou blanc et <b>CAROTTES</b> Mâche au croûtons</p> <p>Omelette au fromage Epinards</p> <p>Brie</p> <p>Semoule au lait Entremets praliné et son biscuit</p>	<p><b>AVOCAT</b> aux crevettes Assiette de <b>CRUDITES</b></p> <p>Brandade de poisson frais</p> <p><b>YAOURT NATURE BIO</b></p> <p>Compote pomme vanille Mousse au chocolat</p>
<b>Animation "Hauts de France"</b>					
Du 20 au 24 novembre	<p>Duo de <b>CRUDITES CAROTTES</b> au citron</p> <p>Poulet rôti aux herbes Frites</p> <p>Carré frais</p> <p><b>FROMAGE BLANC BIO</b> au miel et spéculos Petits suisses aux fruits</p>	<p>Coupe vietnamienne ☼ <b>POMELOS</b></p> <p>Sauté de <b>PORC ROI ROSE DE TOURAINE</b> à la provençale Gratin de chou fleur à la picarde</p> <p>Fromage ail et fines herbes</p> <p>Tarte au sucre et à la cassonade Gâteau au yaourt</p>	<p><b>Accueil de loisirs</b></p> <p><b>ENDIVES</b> au jambon et à la mimolette</p> <p>Cordon bleu Coquillettes</p> <p>Bûche du Pilat</p> <p>Entremets bicolore</p>	<p>Potage de légumes Coupe de cœurs de palmier, betteraves et maïs</p> <p>Waterzoi de poisson frais <b>Riz blanc</b></p> <p>Crème de gruyère</p> <p>Salade de fruits frais <b>POIRE</b></p>	<p><b>Flamiche</b> aux <b>POIREAUX</b> Salade de riz</p> <p>Sauté de bœuf façon carbonade Poêlée de légumes</p> <p>Emmental</p> <p><b>POMME BIO BANANE</b></p>
Du 27 au 30 novembre	<p><b>SALADE DE PATES</b> Velouté de pois cassés</p> <p><b>POULET AU PAPRIKA</b> <b>HARICOTS VERTS</b></p> <p><b>FROMAGE PORTION</b></p> <p><b>FRUIT DE SAISON</b> Corbeille de <b>FRUITS</b></p>	<p><b>Journée « Gourmande »</b></p> <p>Taboulé de <b>CHOU FLEUR</b> <b>ENDIVES</b> aux noix</p> <p>Pot au feu et ses légumes</p> <p><b>CAMEMBERT BIO</b></p> <p>Fondant poire chocolat Tarte aux pommes</p>	<p><b>Accueil de loisirs</b></p> <p>Œuf dur à la mayonnaise</p> <p>Filet de merlu à l'aneth Semoule</p> <p>Petit suisse</p> <p><b>CLEMENTINES</b></p>	<p><b>SALADE VERTE</b> au maïs et fromage <b>CAROTTES</b> à l'orange</p> <p>Hachis Parmentier</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Milk shake framboise Œuf au lait</p>	

☼ Salade club : **SALADE**, maïs, croûtons, emmental ☼ Coupe vietnamienne : **SALADE, CAROTTES**, soja, crevettes, sauce soja  
 ☼ Salade automnale : **SALADE, POMMES, CAROTTES**, raisins  
 ☼ Salade mexicaine : haricots rouges, maïs, échalote



Nos menus sont susceptibles d'être modifiés à tout moment en fonction de nos approvisionnements  
Toutes nos volailles sont labélisées, certifiées ou bio



Toutes nos viandes de bœuf sont des races à viande d'origine française (VBF)

\* **PRODUIT DE SAISON** / **PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE** / **PRODUIT REGIONAL / LOCAL**