




Restaurant scolaire de Sorigny

Décembre 2017

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 27 novembre au 1 décembre					Velouté carottes et crème de gruyère CHOU FLEUR graine de moutarde Colombo de PORC ROSE DE TOURAINE RIZ BIO Carré frais BANANE ANANAS FRAIS
Du 4 au 8 décembre	ENDIVES fromagère Coupe d' AVOCAT Emincé de bœuf au curry Purée de potiron YAOURT NATURE BIO Ile flottante POMME au four à la confiture	Crêpe jambon fromage Potage parmentier Sauté de dinde vallée d'auge BROCOLIS BIO Edam Salade de FRUITS FRAIS ORANGE	Emincé de CHOU ROUGE Rôti de boeuf Jardinière de légumes Bûche mélange Clafoutis pomme banane	POTAGE TOMATE VERMICELLES Pommes de terre au surimi SAUTE DE PORC AU CURRY HARICOTS VERTS FROMAGE A TARTINER POIRE Corbeille de FRUITS	CAROTTES RAPEES BIO Salade verte au maïs Poisson frais sauce safranée Macaroni Saint Nectaire AOP Entremets au chocolat Petits suisses
Du 11 au 15 décembre	CELERI aux POMMES et au raisin CHOU CHINOIS au bleu Pizza à la bolognaise Crème de gruyère YAOURT AROMATISE BIO Entremets spéculos	<u>Journée « SAINTE »</u> Salade croquante radis noirs et CAROTTES ENDIVES mimosa SPAGHETTI BIO à la bolognaise de thon Fromage ail et fines herbes Verrine de POMMES caramélisées Marmelade de pêche	Mousse de foie et son cornichon Poulet rôti aux herbes Epinards et pommes de terre Bûche noire CLEMENTINES	Salade verte, POMELOS et crevettes Croque de CELERI BRANCHE Emincé de bœuf en goulasch CAROTTES BIO au cumin Emmental Moelleux au chocolat Tarte poire amandine	Velouté de lentilles Tortis à la mimolette Jambon grillé sauce moutarde Gratin de CHOU FLEUR BIO Tome grise ORANGE KIWI
Du 18 au 22 décembre	Mâche aux noix Coupe vietnamienne ☼ Poisson frais sauce dieppoise Semoule Mimolette FROMAGE BLANC BIO Crème pistache	LEGUMES à la croque Guacamole Omelette aux fines herbes Ratatouille CAMEMBERT BIO Riz au lait vanillé Trifle	Riz niçois Escalope de volaille sauce tomate Fondue de POIREAUX Tome blanche KIWI	<u>Repas de Noël</u> 	Velouté de CITROUILLE Salade paimpolaise ☼ Daube de bœuf Poêlée de légumes Plateau de fromages ☼ Corbeille de FRUIT POMME

- ☼ **Salade gourmande** : salade verte, raisins, croûtons, fromage
- ☼ **Ragoût tricolore** : pommes de terre, haricots rouge, carottes
- ☼ **Coupe vietnamienne** : laitue, soja, crevettes
- ☼ **Salade paimpolaise** : haricots blancs, oignons
- ☼ **Plateau de fromages** : dont un fromage bio

Mélanie CONAN
Diététicienne
diplômée



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**

