



Restaurant scolaire de Sorigny

Novembre 2018

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 5 au 9 Novembre	Chou chinois au jambon Salade d'avocats Parmentier de poisson Tomme blanche Yaourt à la vanille Bio Mousse Framboise	Batavia au 2 fromages Radis noir au beurre Roti de porc au miel Haricots vert Bio Buchette de chèvre Gâteau fondant aux pommes Cake au citron	Duo de crudités Pates Bio à la bolognaise Brie Compote de fruits	Journée « BIO » Carottes Râpées Bio aux herbes Salade Verte au surimi Poulet rôti Bio aux herbes Riz Bio Camembert Bio Pomme Bio Orange	Potage Parmentier Tartine fromagère Sauté de bœuf paprika Brocolis persillés Bio Gouda Salade de fruits Frais Ananas
Du 12 au 16 Novembre	Potage tomate vermicelles Salade arlequin ☼ Escalope de dinde à la forestière Julienne de légumes Fromage portion Bio Banane Clémentines	Journée « SANTE » Salade d'automne aux poires et aux noix Emincé de chou Blanc Potée en hachis Tomme grise Compote de pommes Bio Pêche au sirop	Mousse de foie Poisson frais sauce poivrons Coquillettes Bio Petit suisse Corbeille de fruits	Salade bistrot ☼ Champignons à la graine de moutarde Sauté de bœuf à la tomate Frites Saint Nectaire AOP Entremets au caramel au lait Bio Œuf au lait	Céleri raves aux olives noires Pamplemousse Omelette au fromage Salade verte Bio Fromage ail et fines herbes Tarte Bourdaloue Quatre quart
Animation : La Ronde des pains					
Du 19 au 23 Novembre	Pain de Campagne Betteraves Bio Poireaux en vinaigrette Tartine aux 3 fromages Salade verte Emmental Kiwi Coupe de fruits	Pain blanc Tranchette alsacienne Quiche aux légumes Mijoté de veau marengo Haricots plats Mimolette Pomme Bio Coupe d'agrumes	Baguette Salade verte maïs Sauté de porc à la provençale Carottes persillées Fromage fondu Fromage blanc Bio et pain d'épices	Pain complet Chou rouge aux pommes Salade gourmande ☼ Boulettes de bœuf aux oignons Gratins de légumes Yaourt nature Bio Pain doré au four Crumble aux poires	Pain aux graines Duo carottes et céleri Salade floride Penne Bio au poisson frais Tartine brie et gelée de groseilles Entremets Vanille Milk Shake
Du 26 au 30 Novembre	Boulgour citronné Salade paysanne ☼ Colombo de porc Roi Rose de Touraine Petits pois Camembert Bio Ananas Poire	Soupe de potiron, carottes et orange Salade mâche au gruyère Poulet laqué Riz Bio Fromage fondu Salade clémentines à la fleur d'oranger Duo de fruits	Salade Chinoise Steak haché échalote Chou-fleur Bio persillé Bleu Crème pâtissière au chocolat et son biscuit	Salade Scarole aux lardons et croutons Endives aux noix Sauté de bœuf au pain d'épices Poêlée de légumes Buche mélange Brownies choco-framboise Cake à l'orange	Céleri sauce Bulgare Salade aux pommes et raisins secs Poisson frais sauce safranée Torti Edam Fromage Blanc Bio Entremets Citron

☼ **Salade Arlequin** : Pates maïs poivrons ☼ **Salade bistrot** : Salade, œufs, lardons, fines herbes
 ☼ **Salade Gourmande** : Salade Fromage Jambon ☼ **Salade Paysanne** : Œuf, lardons, pommes de terres



Nos menus sont susceptibles d'être modifiés à tout moment en fonction de nos approvisionnements
 Toutes nos viandes de bœuf sont des races à viande d'origine française (VBF)

* PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

