



Restaurant scolaire de Sorigny

Décembre 2018

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 3 au 7 Décembre	<p>Velouté de lentilles Flammenkuche</p> <p>Blanquette de veau à l'ancienne Haricots beurre</p> <p>Carrée frais Bio</p> <p>Banane Clémentines</p>	<p>Champignons à la crème Salade, maïs et poivrons</p> <p>Poisson frais à la provençale Semoule</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Poire façon belle Héléne Pomme BIO dorée au four</p>	<p>Potage tomate vermicelles</p> <p>Emincé de dinde au romarin Brocolis Bio</p> <p>Gouda</p> <p>Grappe de raisins</p>	<p>Chou Blanc au paprika Batavia aux dés de jambon</p> <p>Gratins d'œufs durs à la florentine</p> <p>Coulommiers</p> <p>Semoule au lait Bio Entremets aux céréales</p>	<p>Salade Olympe ☼ Mâche au Bleu</p> <p>Pizza au fromage Salade Verte</p> <p>Saint nectaire AOP</p> <p>Yaourt vanille Bio Mousse de fruits rouges</p>
Du 10 au 14 Décembre	<p>Céleri râpé vinaigrette Salade multicolore ☼</p> <p>Poulet à la forestières Riz pilaf Bio</p> <p>Mimolette</p> <p>Petits suisses aux fruits Milk Shake aux Framboises</p>	<p>Journée « SANTE »</p> <p>Carottes râpée Bio Pamplemousse</p> <p>Clafoutis brocolis et bacon</p> <p>Tomme grise</p> <p>Brownies chocolat et betterave</p> <p>Gateau au yaourt</p>	<p>Assiette de crudités fromagère</p> <p>Saucisse aux lentilles Bio</p> <p>Buche mélange</p> <p>Œufs au lait</p>	<p>Terrine de campagne et son cornichon Saucisson à l'ail</p> <p>Parmentier de poisson Salade verte</p> <p>Fromage à tartiner</p> <p>Orange Bio Pomme bicolore</p>	<p>Velouté de pois cassés Salade de pâtes arlequin</p> <p>Bœuf bourguignon Embeurrée de chou vert</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Salade de fruits frais * Clémentines</p>
Du 17 au 21 Décembre	<p>Pommes de terre bio strasbourgeoise ☼ Riz au thon</p> <p>Sauté de porc Roi Rose de Touraine Haricots plats</p> <p>Buche du pilât</p> <p>Fruit de saison Smoothie du chef</p>	<p>Salade de laitue et céleri Mâche et betteraves à la ciboulette</p> <p>Bœuf sauté à l'échalote Carottes Vichy</p> <p>Emmental</p> <p>Entremets chocolat au lait bio Riz au lait au caramel</p>	<p>Salade verte et son émincé de saumon fumé</p> <p>Sauté de volaille aux marrons Coquillettes Bio</p> <p>Petit suisse</p> <p>Coupe de fruits au chocolat</p>	<p>REPAS DE NOEL</p>	<p>Potage de légumes Bio Macédoine de légumes</p> <p>Omelette aux pommes de terre</p> <p>Plateau de fromages</p> <p>Corbeilles de fruits Clémentines</p>

☼ **Salade Olympe** : Salade Féta et olives noires ☼ **Salade multicolore** : chou chinois, maïs et poivrons
 ☼ **Salade Strasbourgeoise** : Pommes de terre, saucisse, cornichons
 ☼ **Salade de fruits frais** : dont un fruit BIO



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**

