



# Restaurant scolaire de Sorigny



Septembre 2014

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Du 1 au 5 septembre		<b>Journée « PLAISIR »</b> Salade de pastèque et fête <b>COURGETTES RAPEES</b> Poulet rôti Frites et ketchup Brie Entremets au chocolat Crème caramel	Saucisson sec Terrine de campagne Poisson frais à la crème de poireaux Semoule Edam <b>PRUNES NECTARINE</b>	Salade de pâtes aux lardons et aux noix Boulgour à l'italienne ☉ Mitonage de porc Roi Rose de Touraine Haricots beurre Saint nectaire AOP <b>POMME</b> Coupe de bananes
Du 8 au 12 septembre	<b>RADIS</b> au beurre Champignons à la bulgare Jambon grillé Epinards Mimolette <b>SEMOULE</b> au lait et aux abricots Entremets aux céréales	Quiche jolie bergère ☉ Cake au chorizo Estouffade de bœuf façon corse Petits pois Fromage blanc <b>PECHE</b> Smoothie au <b>KIWI</b>	<b>MELON</b> Salade 7000 ☉ Poisson frais sauce océane Pommes vapeur Emmental Glace Gratin de fruits	<b>JOURNEE BIO</b> <b>CAROTTES A L'ORIENTALE</b> Croque de <b>CHOU FLEUR</b> <b>SAUTE DE VOLAILLE RIZ</b> <b>CAMEMBERT</b> <b>YAOURT AROMATISE</b> Crème au spéculos
Du 15 au 19 septembre	Chèvre rôti sur lit de salade <b>TOMATE</b> à la vinaigrette Brandade de poisson Bleu Fromage blanc aux fruits rouges Crème caramel	<b>Journée « SANTE »</b> Raita de <b>CONCOMBRE</b> à la menthe <b>PASTEQUE</b> Longe de porc au miel Tian de <b>LEGUMES DU SOLEIL</b> Fromage Gâteau chocolat courgette Tarte aux fruits	Œuf dur mimosa Rillettes et son cornichon Emincé de poulet à la sauge Haricots blancs Bûche mélange <b>FRUIT DE SAISON</b> Salade de <b>FRUITS FRAIS</b>	Taboulé Salade milanaise ☉ Goulach de bœuf Jardinière de légumes Plateau de fromages <b>RAISIN FRAIS MELON</b>
Du 22 au 26 septembre	 Salade suédoise ☉ Riz à la toscane ☉ Escalope de dinde aux champignons <b>COURGETTES</b> sautées Fromage fondu <b>POIRE</b> Coupe d'agrumes	 Salade verte, gouda et cornichons Salade du chef Colombo de porc <b>Mushy Peas</b> ☉ Fromage <b>Pudding pomme banane</b> Tarte au citron	 <b>CELERI</b> sauce bulgare Salade vigneronne ☉ <b>Boulettes d'agneau à la menthe Blé</b> Bûche noire <b>Duo de lemond curd et fromage blanc</b> Mousse fraise	 Salade verte au bacon Coupe d'asperges <b>Gratin de pommes de terre au haddock</b> Yaourt nature <b>BANANE POMME ROUGE</b>
Du 29 septembre au 3 octobre	<b>BETTERAVES</b> à la vinaigrette <b>TOMATE</b> farcie au fromage Bœuf bourguignon Farfalles Bûche du pilât Petit pot de glace Ile flottante	Feuilleté au fromage Crêpe aux champignons <b>Rôti de dinde RATATOUILLE</b> Fromage fondu Verrine de <b>MELON</b> et <b>PASTEQUE RAISIN</b>		

## Animation "Goût save the Queen"

☉ **Boulgour à l'italienne** : tomate, poivrons, olives, boulgour ☉ **Quiche jolie bergère** : Quiche aux courgettes, fromage et chèvre  
 ☉ **Salade 7000** : Salade, gruyère, tomates ☉ **Salade milanaise** : pâtes, croutons, basilic ☉ **Salade suédoise** : pommes de terre, thon  
 ☉ **Riz à la toscane** : riz, tomate, huile d'olive ☉ **salade vigneronne** : salade, betteraves, pommes ☉ **Mushy peas** : Purée de petits pois

Mélanie CONAN  
Diététicienne  
diplômée



Nos menus sont susceptibles d'être modifiés à tout moment en fonction de nos approvisionnements

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

Toutes nos volailles sont labélisées, certifiées ou bio.

**\* PRODUIT DE SAISON / \* PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE.**

