

Restaurant scolaire de Sorigny



Septembre 2020

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 31 août au 4 septembre		Pastèque Tomate à l'échalote Steak haché Frites et ketchup Yaourt Nature Glace Compote	Duo de crudités Jambon braisé Poêlée de chou-fleur Edam Entremet et son biscuit (lait Bio)	Rosette Rillettes et son cornichon Poisson frais au beurre blanc Riz pilaf Gouda Pomme Pêche	Lentilles à la vinaigrette Salade de pommes de terre Sauté de bœuf aux olives Petits pois Cœur de bleu Prunes Grappe de raisins
Du 7 au 11 Septembre	Salade de blé aux poivrons Salade mexicaine ☼ Omelette au fromage Salade verte Fromage blanc Banane Kiwi	Croque de carottes Bio Salade montagnarde ☼ Brandade de poisson Mimolette Petit pot de glace Ile flottante	Taboulé Sauté de dinde Poêlée de légumes Saint Paulin Poire	Salade de tomates à la vinaigrette Emincé de chou rouge aux noix Goulash de bœuf Courgettes sautées à l'huile d'olive Camembert Bio Semoule au chocolat Entremet vanille	Radis au beurre Salade verte composée Cordon bleu Coquillettes au beurre Plateau de fromages Mousse au chocolat Compote
Du 14 au 18 Septembre	Salade croquante ☼ Duo de carottes et courgettes râpées Poulet Roti Semoule Saint Nectaire AOP Fruit de saison Pomme	Salade de riz Bio ☼ Salade de boulgour citronné Sauté de bœuf marengo Brocolis persillés Buche mélange Poire Salade de fruits frais	Concombre à la menthe Saucisse au lentilles Bûche du Pilat Entremet à la vanille	Chou-Fleur Bio à la graine de moutarde Poireaux en vinaigrette Boulettes de Soja à la tomate et au basilic Riz bio Fromage à tartiner Raisins frais Prunes	Salade grecque ☼ Chou chinois au maïs Poisson frais sauce crustacés Carottes Bio Emmental Tarte amandine Quatre quart
Du 21 au 25 Septembre	Betteraves rouges Bio Haricots verts à la vinaigrette Œufs durs Bio à la sauce tomate Coquillettes Bio Fromage Bio Fruit de saison Bio Kiwi	Tarte légère tomate ricotta Cake chirizo, noisettes et bleu Sauté de pintade aux raisins frais Haricots verts Bio Bûche noire Salade de pêches au miel Pomme bicolore	Pâté de campagne Blanquette de poisson frais Blé Petit suisse Fruit du verger	Salade Gascot ☼ Céleri rave sauce fromage blanc Rôti de bœuf sauce forestière Pommes anglaise Tomme blanche Œuf au lait (lait Bio) Crème au citron	Pamplemousse Salade de l'écureuil ☼ Sauté de porc Roi Rose de Touraine Ratatouille Camembert Bio Gâteau au yaourt Tarte pomme cannelle

☼ Salade Montagnarde : Salade verte, bleu, noix ☼ Salade croquante : salade, emmental, croustons
 ☼ Coupe mexicaine : haricots rouge, maïs, oignons ☼ Salade grecque : tomate, fêta, olives
 ☼ Salade gascot : Salade, emmental, raisins ☼ Salade écureuil : salade, noisettes, emmental



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

