



# RESTAURANT SCOLAIRE DE SORIGNY

OCTOBRE 2012

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Du 1 au 5 octobre 2012	<p><b>BETTERAVES ROUGES</b> Coupe de fonds d'<b>ARTICHAUT</b></p> <p>Médaille de merlu citron Pommes anglaises</p> <p>Mimolette</p> <p>Kiwi <b>RAISIN FRAIS</b></p>	<p><b>CAROTTES</b> à l'orange Salade exotique ☼</p> <p>Rôti de porc à la provençale <b>HARICOTS VERTS</b></p> <p>Brie</p> <p>Moelleux au chocolat Flan pâtissier maison</p>	<p>Feuilleté au fromage Pizza du chef</p> <p>Escalope de volaille Poêlée de <b>COURGETTES</b></p> <p>Gouda</p> <p><b>FRUIT DE SAISON</b> Salade d'agrumes</p>	<p><b>RADIŠ</b> au beurre Salade d'automne ☼</p> <p>Hachis Parmentier</p> <p>St Paulin</p> <p>Yaourt aromatisé Entremets au praliné</p>
Du 8 au 12 octobre 2012	<p>Potage grand-mère ☼ Lentilles échalotes</p> <p>Bœuf bourguignon Petits pois et carottes</p> <p>Edam</p> <p><b>BANANE</b> Salade de <b>FRUITS FRAIS</b></p>	<p><u>Journée « PLAISIR »</u></p> <p>Salade de chèvre chaud au miel Coupe de maïs</p> <p>Crumble de <b>POTIRON</b> au bacon et à l'emmental</p> <p>Tome blanche</p> <p><b>POIRE</b> fraîche pochée à la cannelle Compote pomme-cassis</p>	<p><u>Journée « BIO »</u></p> <p><b>SALADE MELI-MELO</b> ☼ <b>CELERI RAPE AUX POMMES</b></p> <p><b>POULET ROTI A L'AIL</b> <b>POELEE DE POMMES DE</b> <b>TERRE ET OIGNONS</b></p> <p><b>YAOURT NATURE</b></p> <p><b>FRUIT</b> Duo de pommes et kiwi</p>	<p><b>TOMATE</b> à la vinaigrette <b>CHOU BLANC</b> aux raisins</p> <p>Filet de poisson frais aux crevettes Semoule</p> <p>Fromage fondu</p> <p>Entremets chocolat Petits suisses aux fruits</p>
<b>SEMAINE DU GOÛT : "LES RECETTES DE SORCIÈRES"</b>				
Du 15 au 19 octobre 2012	<p><b>MARMITE DE CITROUILLE</b> <b>A LA CREME GRUYERE</b> Haricots verts en salade</p> <p>Boudin blanc Purée</p> <p>Tome noire</p> <p><b>POMME</b> Banane</p>	<p>Salade vigneronne ☼ Salade de tomates</p> <p>Emincé de bœuf paprika Riz</p> <p>Fromage fondu</p> <p><b>MOUSSE AU CHOCOLAT</b> <b>EFFRAYANTE</b> Pêche façon melba</p>	<p>Salade pyramide ☼ Toast fromager</p> <p><b>SAUTE DE DINDE A LA DIABLE</b> <b>CHOU FLEUR</b></p> <p>Saint Nectaire AOP</p> <p><b>RAISIN</b> Orange</p>	<p>Duo de crudités ☼ Salade verte aux croûtons</p> <p>Filet de poisson frais sauce au beurre blanc Printanière de légumes</p> <p>Camembert</p> <p><b>MARMELADE POTIRON AUX</b> <b>FRUITS DE LA SORCIERE</b> Oreillons d'abricot au sirop</p>
Du 22 au 26 octobre 2012	<p>Velouté de lingot au curry Pommes de terre nantaise ☼</p> <p>Sauté de porc aux herbes Haricots beurre</p> <p>Emmental</p> <p><b>FRUIT</b> du verger <b>POMME</b> acidulée</p>	<p>Concombre à la menthe <b>BETTERAVES RAPEES</b> aux noix</p> <p>Steak haché Frites</p> <p>Fromage ail et fines herbes</p> <p>Fromage blanc sucré Oeuf au lait</p>	<p><b>CHOU FLEUR</b> mimosa Potage de légumes verts</p> <p>Filet de poisson frais à la sauce tomate Tortis</p> <p>Yaourt nature</p> <p><b>POIRE</b> Pamplemousse</p>	<p>Salade domino ☼ Batavia au fromage</p> <p>Jambon grillé Carottes</p> <p>Bûche du Pilat</p> <p>Roulé à la confiture Marbré au chocolat</p>

- ☼ Salade exotique : tomate, soja, maïs
- ☼ Salade d'automne : Salade verte, tomates, concombre
- ☼ Salade méli-mélo : Salade verte, carottes
- ☼ Potage grand-mère : Poireaux, pommes de terre
- ☼ Pommes de terre Nantaise : pommes de terre, haricots verts, tomates, concombre
- ☼ Salade domino : céleri, olives noires
- ☼ Salade vigneronne : salade verte, raisins, emmental
- ☼ Salade pyramide : semoule, tomates, menthe, citron
- ☼ Duo de crudités : carottes, chou blanc

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 de race à viande d'origine française (VBF)

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

