



Restaurant scolaire de Sorigny

Octobre 2014

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Du 29 septembre au 3 octobre			Salade de pommes de terre au thon Taboulé Cordon bleu Duo de CHOUX Yaourt nature POIRE KIWI	TOMATE mimosa Salade composée du chef Saumonette à la vanille Semoule Saint nectaire AOP Entremets bicolore Petits suisses
Du 6 au 10 octobre	JOURNÉE BIO SALADE VERTE COMPOSÉE Chou rouge aux lardons POULET AU PAPRIKA Frites CAMEMBERT FROMAGE BLANC Crème au pain d'épices	Journée « PLAISIR » Duo de CAROTTES et COURGETTES aux herbes fraîches Salade fromagère Crumble de POTIRON au bacon et à l'emmental Plateau de fromages Fondant à la crème de marron et au chocolat Flan pâtissier	Pâté de campagne Saucisson sec Poisson frais sauce crustacés Pommes vapeur Edam FRUIT DE SAISON BANANE	Velouté de lentilles Riz niçois Sauté de bœuf à la provençale Epinards Yaourt nature Salade de fruits frais ORANGE
Du 13 au 17 octobre	Cake pomme jambon Pizza au fromage Emincé de bœuf stroganoff Poêlée de COURGETTES Emmental Pomme bicolore RAISIN	Salade picarde ☼ Duo CELERI et CAROTTES Poisson frais aux agrumes Riz pilaf Gouda Pomme au four au caramel et beurre salé Mousse au chocolat	RADIS au beurre Chou blanc aux pommes Sauté de dinde CAROTTES persillées Bûche du pilat Crumble aux pommes Riz au caramel	Salade verte mexicaine ☼ Champignons à la crème Boudin blanc de Touraine à l'ancienne aux 2 pommes ☼ Plateau de fromages Crème aux pommes Entremets spéculos

Semaine du goût : "Les pommes dans tous leurs états"

☼ **Salade picarde** : salade, betteraves, pommes et noix
 ☼ **Salade mexicaine** : salade verte, maïs, tomate
 ☼ **Boudin blanc de Touraine à l'ancienne aux 2 pommes** : pomme fruit et purée de pommes de terre

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.**

