







# Restaurant scolaire de Sorigny

Octobre 2017

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 2 au 6 octobre	<p>Velouté de <b>LEGUMES</b> aux vermicelles Lentilles à la vinaigrette</p> <p>Blanquette de veau <b>HARICOTS VERTS BIO</b></p> <p>Edam</p> <p><b>PASTEQUE POMME</b></p>	<p><i>Journée « Gourmande »</i></p> <p><b>CAROTTES</b> râpées aux agrumes Salade composée et oeufs</p> <p>Sauté de <b>PORC ROI ROSE DE TOURAINE</b> <b>BROCOLIS</b></p> <p>Saint nectaire AOP</p> <p>Mousse au pain d'épices Mousseline caramel</p>	<p>Duo de <b>CRUDITES</b></p> <p>Bœuf au curry Semoule aux petits légumes</p> <p>Fromage fondu</p> <p>Petit suisse</p>	<p><b>TOMATE</b> mozzarella à l'huile d'olives Salade gourmande ☼</p> <p>Tourte à la volaille et au fromage</p> <p>Camembert</p> <p>Mille feuilles Gâteau à l'ananas</p>	<p>Salami</p> <p>Pâté de foie et cornichon</p> <p>Poisson frais à l'estragon <b>RIZ BIO</b> pilaf</p> <p>Plateau de fromages</p> <p>Coupe de <b>FRUITS FRAIS KIWI</b></p> 
<i>Semaine des saveurs : "Découvrez l'ingrédient mystère"</i>					
Du 9 au 13 octobre	 <p>Pizza du chef Quiche au fromage</p> <p>Bœuf miroton <b>Courgettes et son ingrédient mystère</b></p> <p>Buchette mélange</p> <p><b>POMME BIO RAISIN</b></p>	<p><b>CELERI RAVE</b> Salade vegas ☼</p> <p>Poisson frais et son ingrédient mystère en crumble Purée</p> <p>Fromage fondu</p> <p>Entremets au praliné Fromage blanc</p>	<p>Crumble de tomates et son ingrédient mystère</p> <p>Jambon <b>CAROTTES</b></p> <p>Saint nectaire</p> <p><b>BANANE</b></p> 	<p>Gaspacho de <b>CONCOMBRE</b> et son ingrédient mystère Champignons à la crème</p> <p>Omelette aux fines herbes Poêlée maraichère</p> <p>Brie</p> <p>Semoule au lait vanillé Trifle aux fruits rouges</p>	<p><b>RADIS</b> au beurre <b>SALADE VERTE</b> aux croûtons</p> <p>Gratin de <b>PATES BIO</b> aux légumes, à la volaille, à l'huile d'olives et au basilic</p> <p>Emmental</p> <p>Panna cotta et son ingrédient mystère Coupe <b>FRUITS</b> et sa crème pâtissière</p>
Du 16 au 20 octobre	<p><b>CONCOMBRE</b> à la menthe Salade océane ☼</p> <p>Poulet rôti Frites</p> <p>Tome blanche</p> <p><b>YAOURT A LA VANILLE BIO</b> Entremets framboise litchis</p>	<p><b>CHOU BLANC</b> à l'emmental Salade automnale</p> <p>Colin à l'aneth Haricots beurre</p> <p>Gouda</p> <p>Gâteau au chocolat Tarte normande aux <b>POMMES</b></p>	<p>Salade arlequin</p> <p>Boulettes de veau Coquillettes</p> <p>Bûche noire</p> <p>Petit pot au citron</p>	<p><i>Le Grand Repas</i></p> 	<p><i>Journée « BIO »</i></p> <p><b>VELOUTE DE CAROTTES</b> Haricots verts à la vinaigrette</p> <p><b>MIJOTE DE PORC AUX OIGNONS LENTILLES</b></p> <p><b>FROMAGE PORTION</b></p> <p><b>FRUIT</b> Salade de <b>FRUITS FRAIS</b></p>

☼ Salade de riz tricolore : Riz, tomate, **CONCOMBRE** ☼ Salade gourmande : **SALADE**, fromage, jambon  
 ☼ Salade végés : **CHOU BLANC**, **CAROTTES**, oignons ☼ Gratin de pâte : **PATES BIO**, chorizo, olives, maïs  
 ☼ Salade océane : **SALADE**, surimi, ciboulette ☼ Salade automnale : **SALADE**, **POMMES**, **CAROTTES**, raisins  
 ☼ Salade mexicaine : haricots rouges, maïs, échalote

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** / **PRODUIT REGIONAL** / **LOCAL**

