



Restaurant scolaire de Sorigny

Octobre 2018

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 1 au 5 octobre	<p>Mousse de foie et son cornichon Salami</p> <p>Couscous SEMOULE BIO</p> <p>Fromage fondu Crème de gruyère</p> <p>FRUIT DE SAISON GRAPPE DE RAISINS</p>	<p>Journée « Gourmande »</p> <p>Rémoulade de RADIS NOIRS au saumon fumé</p> <p>Duo de CAROTTES et CELERI aux raisins secs</p> <p>Boulettes de bœuf à l'espagnole</p> <p>Haricots beurre</p> <p>CAMEMBERT BIO Bûche du Pilat</p> <p>Clafoutis aux raisins Tarte aux poires</p>	<p>CONCOMBRE à la menthe</p> <p>Cordon bleu Riz</p> <p>Tome blanche</p> <p>Entremets au chocolat et au LAIT BIO</p>	<p>RADIS au beurre Tomate à la vinaigrette</p> <p>Poisson frais à l'estragon Pommes de terre à l'anglaise</p> <p>Emmental Saint nectaire AOP</p> <p>FROMAGE BLANC BIO à la confiture de fraise Mousse aux fruits rouges</p>	<p>Velouté de LEGUMES aux vermicelles Torti à la provençale ☼</p> <p>Mijoté de bœuf aux olives CHOU FLEUR BIO persillé</p> <p>Plateau de fromages</p> <p>Corbeille de FRUITS FRAIS PRUNES</p>
<p>SEMAINE DU GOUT: "POMME POMME GIRL"</p>					
Du 8 au 12 octobre	<p>Potage poireaux et pommes de terre <i>Salade de blé, concombre et pomme bicolore</i></p> <p>Chipolatas Poêlée de COURGETTES BIO</p> <p>Brie Bleu</p> <p><i>Panier de pommes multicolores</i> Ananas frais</p>	<p>Journée « BIO »</p> <p>BETTERAVES ROUGES BIO AUX POMMES</p> <p>Haricots verts à l'échalote</p> <p>OMELETTE AUX POMMES DE TERRE BIO</p> <p>FROMAGE BIO Saint Paulin</p> <p>SOUPE DE POMMES BIO FRUIT DE SAISON</p>	<p>Saucisson à l'ail Lasagnes de poisson Petit suisse</p> <p><i>Tartare POMME BIO et raisins</i></p>	<p>Salade mêlée à la POMME VERTE RADIS à la croque</p> <p><i>Sauté de canard à la sauce pomme soja</i> Bouलगour</p> <p>Gouda Emmental</p> <p>YAOURT A LA VANILLE BIO Milk shake aux poires</p>	<p>CAROTTES RAPEES à la <i>pomme verte</i> Salade d'ENDIVES à l'emmental</p> <p>Emincé de bœuf aux oignons <i>Mousse de céleri aux pommes</i></p> <p>Plateau de fromages <i>Crumble aux pommes</i> Gâteau marbré</p>
Du 15 au 19 octobre	<p>CONCOMBRE sauce bulgare CHOU CHINOIS au jambon</p> <p>Steak haché sauce échalote Frites</p> <p>CAMEMBERT BIO Bûche mélange</p> <p>Mousse au chocolat Compote de fruits</p>	<p>Salade bistrot ☼ CHOU ROUGE EMINCE</p> <p>Filet de poisson frais à la provençale Coquillettes</p> <p>Saint nectaire AOP Edam</p> <p>Entremets bicolore au LAIT BIO Fromage blanc sucré</p>	<p>Salade gourmande ☼</p> <p>Fricassée de porc au curry Gratin de légumes</p> <p>FROMAGE BIO</p> <p>Riz au lait vanillé</p>	<p style="text-align: center;"></p>	<p>Velouté de lentilles Salade arc en ciel ☼</p> <p>Bœuf bourguignon Petits pois et carottes</p> <p>YAOURT NATURE BIO Fromage</p> <p>Corbeille de FRUITS POMME</p>

☼ Torti à la provençale : torti, poivrons, chorizo ☼ Salade bistrot : **SALADE**, fines herbes, lardons
☼ Salade gourmande : : **SALADE**, fromage, maïs ☼ Salade arc en ciel : pâtes, chorizo, olives, maïs

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 des races à viande d'origine française (VBF)

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

