



Restaurant scolaire de Sorigny

Octobre 2019

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 30 au 4 octobre	Chou-fleur bio à la vinaigrette Coupe de poireaux Mijoté de bœuf au paprika Frites Emmental Kiwi Poire	<i>Journée Gourmande</i> Velouté de potiron, carottes et orange Salade de cœur de palmier Tortellini gratinés, crème au fromage Camembert bio Pomme du val de loire Banane	Salade verte fromagère Sauté de porc au curry Carottes vichy Bio Buche du pilat Gateau au yaourt	Coupe pommes de terre à la ciboulette Salade de lentilles Poulet lait de coco Petits pois Yaourt nature Bio Ananas Frais Salade de fruits frais	Tomate à la vinaigrette Croque de légume sauce cocktail Poisson frais à l'oseille Courgettes poêlées aux herbes Mimolette Fromage blanc Bio Entremets Vanille
Semaine du goût : « Les fruits et légumes d'automne »					
Du 7 au 11 octobre	Salade vitaminée au kiwi Céleri rave sauce fromage blanc Gratin de boulgour Bio aux légumes Bûche mélange Petits suisses aux fruits Milk shake aux fruits rouges	Carottes Bio râpées aux herbes Champignons à la crème Blanquette de veau à l'ancienne Purée de courge Fromage portion Tarte aux pommes du val de Loire et aux noix Gâteau marbré	Salade de chou chinois, emmental et croustons Macaroni Bio à la bolognaise Bleu Poire	Duo de saucisson Œufs mimosa Poisson frais à l'aneth Semoule Bio Cantal AOC Salade banane, orange et fruits secs Pomme	Salade de riz, tomates et olives Velouté d'automne Escalope de volaille à la normande Haricots verts Bio persillés Edam Coupe de raisins Poire
Du 14 au 18 octobre	Pizza au fromage Cake aux olives Carbonade de bœuf Gratin de potimarrons Bûche noire Fruit de saison Bio Pomme du val de loire	Concombre à la vinaigrette Salade Californienne Poisson frais à la tomate Purée de pommes de terre Carré frais Bio Mousse au chocolat Crème à la vanille	Velouté de pois cassés et lardons grillés Omelette au fromage Brocolis Bio Gouda Poire	<i>Journée BIO</i> Céleri rave Bio Taboulé de chou fleur Sauté de volaille Bio Riz Bio Camembert Bio Pomme Bio Corbeille de fruits	

☼ Salade Vitaminée au kiwi : Salade, kiwi, crevettes ☼ Velouté d'automne : Potiron, pommes de terre, crème de gruère
 ☼ Salade californienne : Salade, Pamplemousse, avocat.



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

