



# RESTAURANT SCOLAIRE DE SORIGNY

NOVEMBRE 2012

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Du 12 au 16 novembre 2012	<p>Pommes de terre en salade Taboulé</p> <p>Boeuf bourguignon Haricots beurre</p> <p>Yaourt nature</p> <p><b>ORANGE</b> Kiwi</p>	<p><b>Journée « SANTE »</b></p> <p><b>CAROTTES RAPEES</b> en habit de citronnette <b>CELERI RAVE</b> au yaourt</p> <p>Filet de poisson frais à la crème de vanille Semoule safranée</p> <p>Saint Nectaire AOP</p> <p>Crème façon carambar Entremets au chocolat</p>	<p><b>Journée « BIO »</b></p> <p><b>BETTERAVES ROUGES</b> <b>PERSILLEES</b> Potage de <b>LEGUMES VERTS</b></p> <p><b>SAUTE DE VOLAILLE</b> <b>A LA TOMATE</b> <b>PATES</b></p> <p><b>CAMEMBERT</b></p> <p><b>FRUIT</b> Coupe de pomelos</p>	<p>Salade verte au fromage <b>CHOU ROUGE</b> en salade</p> <p>Sauté de porc au curry Petits pois</p> <p>Fromage à tartiner</p> <p>Beignet à la banane maison Moelleux au chocolat maison</p>
Du 19 au 23 novembre 2012	<p>Salade du pêcheur 🍷 Lentilles à l'échalote</p> <p>Emincé de dinde aux pêches Chou fleur</p> <p>Crème de gruyère</p> <p><b>RAISIN</b> Salade de <b>FRUITS FRAIS</b></p>	<p>Mouliné de <b>LEGUMES</b> Macédoine sauce bulgare</p> <p>Jambon blanc Riz</p> <p>Plateau de fromages</p> <p><b>FRUIT DE SAISON</b> <b>POIRE</b></p>	<p>Duo de salade et <b>CAROTTES</b> Tomate à la vinaigrette</p> <p>Steak haché Frites</p> <p>Emmental</p> <p>Fromage blanc au coulis de fruits rouges Entremets à la pistache</p>	<p>Concombre à la ciboulette Salade d'<b>ENDIVES</b></p> <p>Palette de porc Haricots verts</p> <p>Tome grise</p> <p>Gâteau aux fruits maison Gaufre au sucre</p>
Du 26 au 30 novembre 2012	<p>Salade de riz multicolore Pommes de terre au thon</p> <p>Boeuf mode Carottes vichy</p> <p>Fromage fondu</p> <p>Pomme golden Coupe de <b>KIWI</b> et <b>BANANE</b></p>	<p><b>Journée « PLAISIR »</b></p> <p>Salade d'automne 🍷 Timbale d'avocats</p> <p>Cassoulet maison</p> <p>Brie</p> <p>Compote pomme – pruneaux maison Mirabelles au sirop</p>	<p>Pizza maison Feuilleté au fromage</p> <p>Poulet rôti aux herbes Brocolis</p> <p>Bûche noire</p> <p><b>CLEMENTINES</b> <b>RAISIN</b></p>	<p><b>CAROTTES RAPEES</b> <b>CHOU BLANC</b> émincé</p> <p>Brandade de poisson</p> <p>Tome blanche</p> <p>Entremets à la vanille Yaourt aromatisé</p>

🍷 Salade du pêcheur : pâtes, tomates, surimi, ciboulette  
🍷 Salade d'automne : Salade verte, raisins, bleu, noix

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

