



# Restaurant scolaire de Sorigny



Novembre 2015

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 2 au 6 novembre	<b>CAROTTES</b> à l'orange Coupe d'avocat Blanquette de poisson <b>SEMOULE BIO</b> Gouda Ile flottante Compote de fruits	Tarte au fromage Crêpe aux champignons Sauté de bœuf VBF aux olives Haricots verts Bûche du Pilat <b>POIRE POMME</b>	Bouillon de légumes aux vermicelles Rôti de dinde aux champignons Choux de Bruxelles Fromage fondu <b>ORANGE</b>	Salade d'automne ☼ Assiette de <b>CRUDITES</b> Gratin de chou fleur au jambon Saint nectaire AOP Semoule au caramel et beurre salé Truffle aux raisins frais	<b>RADIS</b> au beurre Concombre à la menthe Chipolatas Lentilles Plateau de fromages <b>YAOURT VANILLE BIO</b> Panna cotta
Du 9 au 13 novembre	Duo de <b>CHOU BLANC</b> et <b>CAROTTES</b> à la moutarde ancienne <b>CELERI</b> aux pommes Lasagnes de saumon Mimolette Entremets chocolat Milk shake banane	<b>Journée « SANTÉ »</b> Soupe de citrouille au lait de coco Macédoine à la vinaigrette Cocotte de paleron VBF au vin rouge et aux échalotes Pommes vapeur Fromage à tartiner Verrine pomme kiwi <b>FRUIT DU VERGER</b>	<b>FERIE</b>	<b>Présence du producteur de porc Roi Rose de Touraine</b> ----- Pizza maison du chef Taboulé Mijoté de porc <b>ROI ROSE DE TOURAINE</b> sauce normande Salsifis <b>YAOURT NATURE BIO</b> <b>GRAPPE DE RAISINS CLEMENTINES</b>	Blé à la provençale ☼ Salade de haricots blancs à l'échalote Cuisse de poulet rôti <b>CHOU FLEUR</b> Tome blanche <b>POMME BIO</b> dorée au miel Crème pâtissière à l'ananas
Du 16 au 20 novembre	Salade de <b>PATES BIO</b> Toast de chèvre Escalope de dinde à la crème Petits pois Bûche mélange <b>BANANE POMME</b>	Mâche aux noix <b>ENDIVES</b> mimosa Longe de porc au thym <b>CAROTTES</b> Plateau de fromages Tarte au potiron Moelleux au citron	Mousse de foie Brandade de poisson frais Fromage <b>ORANGE</b>	Salade californienne ☼ <b>CHOU BLANC</b> à la vinaigrette Steak haché VBF Frites Bûche noire Fromage blanc au coulis d'abricots Entremets pistache	Velouté de champignons <b>CHOU FLEUR</b> sauce moutardée Poisson frais <b>RIZ BIO</b> à la tomate Brie <b>ANANAS FRAIS POMELOS</b> au sucre
Du 23 au 27 novembre	<b>CELERI</b> sauce bulgare <b>CHOU ROUGE</b> Bœuf braisé VBF à la bière <b>PATES BIO</b> Tome grise Salade d' <b>ORANGE</b> à la cannelle Duo <b>POMME POIRE</b>	<b>Journée « PLAISIR »</b> Chou chinois à la thaïlandaise Salade croquante ☼ Crumble de potiron, lardons et noisettes Bleu Tartine de poire, crème de marrons et amandes Tarte amandine	Guacamole Marmite de porc à la tomate Haricots beurre Fromage fondu Crème aux céréales	Velouté de pois cassés Bruschetta Poulet à la mexicaine <b>BROCOLIS</b> et poivrons <b>YAOURT NATURE BIO</b> <b>CLEMENTINES RAISIN BLANC</b>	Coupe de crudités <b>CAROTTES</b> persillées Poisson frais Riz Emmental Entremets au spéculos Petits suisses
Du 30 novembre au 4 décembre	<b>Journée « BIO »</b> <b>SALADE VERTE AUX POMMES CHOU FLEUR A LA CROQUE</b> <b>TAJINE DE VOLAILLE SEMOULE</b> <b>CAMEMBERT</b> <b>YAOURT AROMATISE BIO</b> Petit pot bicolore	☼ Salade d'automne : salade verte, noix, raisins ☼ Blé à la provençale : blé, oignons, poivrons ☼ Salade croquante : Salade, jambon, croutons ☼ Salade californienne : salade, surimi, pamplemousse	<b>Les salades :</b>		

