



Restaurant scolaire de Sorigny



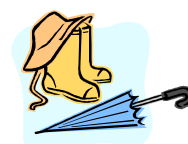
Novembre 2016

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 3 au 4 novembre				Soupe de pois cassés et croûtons SALADE VERTE aux croûtons et à l'huile d'olive Saucisse de volaille sauce ketchup COURGETTES à l'huile d'olive Petit suisse POMME BIO Raisin	CAROTTES râpées au citron CHOU BLANC râpé à l'emmental Parmentier de poisson Gouda YAOURT AROMATISE BIO Entremets vanille
Du 7 au 11 novembre	BETTERAVES au vinaigre de framboises Taboulé de CHOU-FLEUR Jambon grillé Frites Bûche du pilat CLEMENTINE KIWI	<i>Journée « SAINTE »</i> Soupe au pistou Salade de fonds d'artichauts RISOTTO BIO au potiron et poulet Emmental Coupe de raisin frais au sirop d'érable ORANGE	Rillettes et son cornichon Tranche de hoki au beurre citronné POMMES VAPEUR Yaourt Salade de POMMES aux amandes grillées	Salade d'avocat et PAMPLEMOUSSE SALADE VERTE au maïs PATES BIO à la bolognaise Fromage fondu Petit suisse aux fruits Entremets caramel	FERIE
Du 14 au 18 novembre	Céleri sauce andalouse ⊗ CHOU ROUGE émincé aux raisins secs Gratin de riz aux champignons et tomate Plateau de fromages POIRE façon belle Hélène Compote de pommes	Flamiche aux POIREAUX Quiche lorraine Poulet rôti Carottes vichy Bûchette lait mélange Coupe de fruits frais POIRE	Salade verte fromagère Rôti de PORC ROSE DE TOURAINE glacé au miel BROCOLIS sautés Coulommiers Moelleux au chocolat	Salade camarguaise ⊗ Salade de pâtes au basilic Sauté de bœuf stroganoff Haricots beurre YAOURT NATURE BIO ORANGE POMME bicolore	Potage tomates basilic Macédoine de légumes à l'estragon Filet de poisson frais à la fondue de POIREAUX COQUILLETES BIO Edam Coupe banane chocolat MANDARINE
Du 21 au 25 novembre	Salade Olympe ⊗ Duo de CHOUX aux lardons Blanquette de veau Jardinière de légumes Chanteneige Riz au LAIT BIO Crumble fruits rouges	<i>Journée « gourmande »</i> Velouté de potiron Champignons à la grecque Gratin savoyard Brie Flan aux prunes aux ŒUFS BIO Gâteau au yaourt	Salade gasco ⊗ Bœuf sauté à l'échalote Semoule aux petits légumes Bûche noire Mousse au chocolat	Terrine de campagne Œuf dur mayonnaise Poisson frais sauce dugléré Blé parfumé au safran Saint Nectaire AOP BANANE Kiwi	<i>Journée « BIO »</i> SALADE DE POMMES DE TERRE Pâtes arlequin ⊗ POULET A LA BOURGUIGNONNE ⊗ POELEE DE LEGUMES CAMEMBERT POMME Soupe de fruits
Du 28 au 30 novembre	Quiche campagnarde ⊗ Tarte au fromage Goulash de bœuf Duo de CAROTTES BIO et petits pois Fromage ail et fines herbes CLEMENTINE PAMPLEMOUSSE au sucre	Salade méli mélo ⊗ MACHE sauce bulgare Marmite de poisson frais ⊗ POMMES VAPEUR Mimolette POMME BIO au four Choco-caramel façon Sunday	Cake au thon et à la tomate Emincé de dinde chasseur CHOU-FLEUR persillé Tome blanche Ananas		

⊗ sauce andalouse : vinaigrette, fromage blanc, ketchup ⊗ salade camarguaise : riz, surimi, cornichon
 ⊗ salade Olympe : batavia, fêta, maïs, tomates, échalotes ⊗ salade gasco : laitue, pommes, emmental, raisin
 ⊗ salade arlequin : jambon, tomates, olives ⊗ quiche campagnarde : pommes de terre, lardons, emmental
 ⊗ salade méli mélo : salade, carottes, céleri rave ⊗ marmite de poisson frais : poisson frais, vin blanc, oignons, tomates, herbes de Provence, crème ⊗ poulet à la bourguignonne : oignons, lardons, champignons, vin rouge



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 labellisées, certifiées ou bio



Mariène FRANCOIS
 Diététicienne
 diplômée

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