



Restaurant scolaire de Sorigny

Novembre 2019

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 4 au 8 Novembre	Carottes râpées bio à la vinaigrette Pamplemousse Pizza au fromage Salade verte Plateau de fromages Chocolat liégeois Crème pâtissière au fruits	Mini croissant au jambon Salade de pâtes tricolores Poulet rôti Brocolis Bio persillés Gouda Banane Poire	Méli-mélo de crudités Sauté de porc à la moutarde Gratin de poireaux à la béchamel Fromage bio Moelleux au chocolat	Chou chinois aux crevettes Salade verte aux noix Emincé de bœuf aux oignons confits Purée de pommes de terre Emmental Entremets vanille (lait Bio) Fromage blanc au miel	Velouté de tomate Salade de riz Poisson fraise sauce moutarde Poêlée de légumes Yaourt nature Bio Pomme du Val de Loire Orange
Du 11 au 15 Novembre	FERIE	Journée « Bio » Potage de légumes verts Bio Poireau en vinaigrette Mijoté de bœuf Bio Riz Bio Carré frais Bio Fruit de saison Bio Pomme	Salade verte au maïs Sauté de volaille aux champignons. Spaghetti Bio Tomme blanche Compote de pomme au spéculoos	Journée « Bio » Salade automnale ☼ Coupe de cœurs d'artichaut Omelette à la comptée d'oignons Gratin de pomme de terre et butternut Edam Salade de fruits à la fleur d'oranger Poire	Céleri Sauce bulgare Emincé de chou blanc et lardons Filet de poisson frais au beurre blanc Carottes vichy Bleu Riz au lait (lait Bio) Entremets et son biscuit
Du 18 au 22 Novembre	 Feuilleté au fromage Cake aux olives Fricassée de bœuf à la provençale Chou-fleur persillé Yaourt nature Bio Grappe de raisins Ananas Frais	Salade des vendangeurs ☼ Croque de carottes sauce cocktail Tajine de poisson frais Semoule Bio Saint Nectaire AOP Banane au chocolat et amandes grillées Pêche au sirop	Jus de raisins Velouté de lentilles et carottes Emincé de dinde à la crème Epinards Mimolette Pomme Bio	Duo de crudités Endives aux noix Steak haché sauce forestière Haricots vert à l'ail Camembert Bio Quatre quarts aux pépites de chocolat Clafoutis aux raisins	 Salade coleslaw ☼ Salade verte composée Sauté de porc Roi Rose aux raisins Frites Crème de gruyère Fromage Blanc Bio au coulis de fruits Œuf au lait

☼ **Salade Automnale : Betteraves Bio, féta, pommes, noix**
Salade Coleslaw : Carottes, chou blanc
 ☼ **Salade des vendangeurs : Salade verte, raisin noir et vert, emmental, croustons**



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 / * PRODUIT REGIONAL / LOCAL

