




Restaurant scolaire de Sorigny

Décembre 2015

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 1 au 4 décembre		CHOU BLANC émincé CELERI à la vinaigrette Bœuf bourguignon Haricots beurre Plateau de fromages Quatre quart aux fruits Génoise au citron	BETTERAVES ROUGES râpées Steak haché sauce au poivre Semoule aux légumes Saint Paulin Liégeois chocolat	Duo de saucissons Œufs durs à la mayonnaise Brandade de poisson frais YAOURT NATURE BIO ORANGE KIWI	Potage tomate et vermicelle Salade de riz Rôti de porc à la moutarde Poêlée de légumes Emmental Salade de FRUITS FRAIS CLEMENTINES
Du 7 au 11 décembre	Crêpe au fromage Feuilleté à l'emmental Sauté de bœuf VBF au paprika BROCOLIS Fromage fondu FRUIT DE SAISON RAISIN	<i>Journée « SAINTE »</i> Velouté de CAROTTES à l'aneth Chou fleur vinaigrette Lasagnes au saumon et aux poireaux YAOURT BIO Coupe de fruits à l'indienne Corbeille de FRUITS	Taboulé Poulet façon kebab Epinards Saint Nectaire AOP Assortiment de FRUITS	<i>Journée « BIO »</i> CELERI SAUCE BULGARE POMELOS SAUTE DE PORC HARICOTS VERTS CAMEMBERT CREME AU CHOCOLAT AU LAIT BIO Semoule au lait	Feuille de chêne aux lardons CHAMPIGNONS FRAIS Cordon bleu Purée Plateau de fromages Entremets pistache Petit pot congolais
Du 14 au 18 décembre	CHOU CHINOIS Salade hivernale ☼ Poisson frais au citron TORTI BIO Bûche du Pilat Entremets vanille Crème au caramel	Coupe vietnamienne ☼ Guacamole Bœuf mode VBF CAROTTES Bûche noire Gâteau du chef maison Eclair au café	Salade de mâche au fromage Hachis Parmentier Fromage fondu YAOURT AROMATISE BIO	<i>Repas de Noël</i> 	Potage à la CITROUILLE Haricots à la paimpolaise ☼ Jambon grillé CHOU FLEUR Plateau de fromages Corbeille de FRUITS Salade de FRUITS FRAIS

☼ **Salade hivernale** : salade, carottes, croûtons
 ☼ **Coupe vietnamienne** : laitue, soja, crevettes ☼ **Salade paimpolaise** : haricots blancs, oignons



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 labélisées, certifiées ou bio.



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