



# Restaurant scolaire de Sorigny

Décembre 2016

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 1 <sup>er</sup> au 2 décembre				Salade <b>ENDIVE</b> aux noix Coupe d'avocat  Poisson frais Poêlée de légumes  Fromage fondu  Semoule au chocolat	Croc de <b>CAROTTES</b> sauce crème de ciboulette <b>BETTERAVES</b> crues râpées  Tartiflette  Tome blanche  <b>YAOURT NATURE SUCRE BIO</b> Entremets vanille
Du 5 au 9 décembre	<b>RADIS NOIR</b> au beurre <b>CELERI RAVE</b> à la moutarde  Sauté de porc au miel <b>BROCOLIS BIO</b> au beurre  Saint Nectaire AOP  Fondant aux pêches Brownies	<b>Journée « SAINTE »</b>  Salade gourmande⊗ Assiette de <b>CRUDITES</b>  Curry de colin frais au lait de coco Purée de <b>POTIMARRON</b>  Gouda  <b>POMME</b> au four meringuée Ananas au sirop	<b>CHOU CHINOIS</b> au surimi  Farfalle à la carbonara Fromage portion  <b>YAOURT BIO</b>	Pâté de campagne et cornichon Œuf mimosa  Poulet rôti Haricots blancs tomatés  Bleu  <b>CLEMENTINE BANANE</b>	Potage <b>POIREAUX</b> pommes de terre Taboulé  Bœuf bourguignon Gratin de chou fleur  Plateau de fromages  <b>POMME</b> Salade de fruits frais
Du 12 au 16 décembre	<b>Journée « BIO »</b>  soupe alsacienne ⊗ Riz niçois  <b>BLANQUETTE DE DINDE AUX CHAMPIGNONS CAROTTES AU CUMIN</b>  <b>CAMEMBERT</b>  <b>POIRE KIWI</b>	<b>Duo CAROTTE CHOU BLANC</b> sauce moutarde Salade verte fromagère  Haché de bœuf façon <b>fleischkierlas</b> ⊗ Frites  Emmental  <b>FROMAGE BLANC BIO</b> et son crumble de pain d'épices Entremets	Mini pâté en croûte sur lit de salade  <b>BOUDIN BLANC DE VOLAILLE DE TOURAINE POMME fruit</b>  <b>YAOURT BIO</b>  Brochette de fruits frais	<b>Repas de Noël</b>	Velouté de légumes Haricots verts vinaigrette  <b>Choucroute de la mer</b>  Plateau de fromages  Corbeille de fruits <b>BANANE</b>

## Alsace Joyeux Noël

⊗ Salade gourmande : salade verte, raisins, croûtons, fromage

⊗ Haché de bœuf façon fleischkierlas : haché de bœuf, lardons, persil

⊗ Soupe Alsacienne : jambon, bouillon de bœuf et pommes de terre

