





RESTAURANT SCOLAIRE DE SORIGNY

DÉCEMBRE 2011

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Du 28 novembre au 2 décembre 2011			<p>Journée « BIO »</p> <p>SOUPE A LA TOMATE* Concombre sauce bulgare</p> <p>BŒUF BOURGUIGNON * BOULGOUR SAFRANE *</p> <p>EMMENTAL *</p> <p>ORANGE * Mousse à la framboise maison</p>	<p>Salade de riz aux lardons Méli mélo de pâtes tricolores</p> <p>Filet de colin sauce aurore Chou fleur persillé</p> <p>Fromage fondu</p> <p>Kiwi Ananas au sirop</p>
Du 5 au 9 décembre 2011	<p>Salade d'hiver 🌿 Champignons sauce ravigote</p> <p>Steak haché Carottes rondelles</p> <p>Fromage à tartiner</p> <p>Riz au lait vanillé Ile flottante</p>	<p>Céleri sauce bulgare Betteraves râpées aux pommes</p> <p>Hoki au citron Pâtes</p> <p>Edam</p> <p>Compote de poire Cocktail de fruits</p>	<p> Repas de Noël</p> <p>Terrine de Saint Jacques</p> <p>Dinde aux marrons Pommes duchesse</p> <p>Plateau de fromages</p> <p>Bûche de Noël </p>	<p>Salade de pâtes au surimi Boulgour aux poivrons</p> <p>Palette de porc Brocolis</p> <p>Camembert</p> <p>Poire Mirabelles au sirop</p>
Du 5 au 9 décembre 2011	<p>Taboulé aux crevettes Toast de chèvre</p> <p>Sauté de porc au curry Haricots beurre</p> <p>Tome blanche</p> <p>Banane Coupe d'agrumes</p>	<p>Journée « SANTE »</p> <p>Chou chinois au jambon Carottes mimosa</p> <p>Paupiette de veau Purée de betteraves maison</p> <p>Crème de gruyère</p> <p>Pomme au four au beurre salé, biscuit à la cannelle Marmelade de fruits</p>	<p>Potage de légumes verts Macédoine à la vinaigrette</p> <p>Filet de poisson au beurre blanc Riz pilaf</p> <p>YAOURT NATURE *</p> <p>Corbeille de fruits Oreillons d'abricot</p>	<p>Salade verte au surimi Chou fleur à la vinaigrette</p> <p>Emincé de boeuf à la tomate Julienne de légumes</p> <p>Plateau de fromages</p> <p>Gâteau au chocolat maison Tarte aux pommes</p>

🌿 **Salade d'hiver : Endive, carotte, noix, jambon, fromage**

Mélanie CONAN
Diététicienne
diplômée



Nos menus sont susceptibles d'être modifiés à tout moment en fonction de nos approvisionnements.
Toutes nos volailles sont labélisées.



Toutes nos viandes de bœuf sont d'origine française (VBF)

*** PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE.**

