



# Restaurant scolaire de Sorigny

Novembre 2011

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Du 31 octobre au 4 novembre 2011			<b>Potage cultivateur</b> Salade orientale ☼  <b>Boeuf au paprika</b> Carottes sautées  <b>YAOURT NATURE</b>  <b>Fruit d'automne</b> Ananas rôti au miel	<b>Salade verte et tomates</b> Salade vietnamienne ☼  <b>Marmite du pêcheur</b> Poêlée de légumes et pommes de terre du chef  <b>Fromage à tartiner</b>  <b>Ile flottante</b> Entremets à la pistache
Du 7 au 11 novembre 2011	<b>Salade de blé niçois</b> Lentilles à la vinaigrette  <b>Palette de porc</b> Haricots verts  <b>Edam</b>  <b>Raisin</b> Oreillons de pêche	<b>Journée « SANTE »</b> <b>Salade de céleri croquant aux pommes</b> Assiette océane ☼ <b>Tajine de poulet aux abricots secs</b> <b>Graine de couscous</b>  <b>Brie</b> <b>Trifle aux raisins frais</b> Mousse au citron	<b>Potage de légumes verts</b> Méli mélo de mâche aux noix  <b>Brandade de poisson maison</b>  <b>FROMAGE BLANC</b>  <b>Assortiment de fruits</b> Poire au sirop	<b>Férialé</b>  
Du 14 au 18 novembre 2011	<b>Salade Végas</b> ☼ Avocat à la vinaigrette  <b>Steak haché</b> Haricots beurre  <b>Crème de gruyère</b>  <b>Semoule au lait</b> Crème à la vanille et son biscuit	<b>Potage grand-mère</b> ☼ Salade de pommes de terre  <b>Chausson de volaille à la bolognaise</b> Chou fleur  <b>Emmental</b>  <b>Compote de fruits</b> Fruit de saison	<b>Journée « BIO »</b> <b>BETTERAVES ROUGES</b> Duo de chou blanc et carottes <b>BLANQUETTE DE PORC RIZ INDICA</b>  <b>YAOURT NATURE</b>  <b>CLEMENTINE</b> Gratin de fruits rouges	<b>Céleri rave sauce bulgare</b> Salade d'endives aux noix  <b>Filet de poisson aux crevettes</b> Pâtes au beurre  <b>Bûche noire</b>  <b>Banane</b> Mirabelles au sirop
Du 21 au 25 novembre 2011	<b>Potage de tomates maison</b> Chou fleur à la vinaigrette  <b>Filet de hoki au citron</b> Pommes de terre vapeur  <b>Saint Paulin</b>  <b>Panier de fruits</b> Mousse à la framboise	<b>Journée « PLAISIR »</b> <b>Salade vigneronne</b> ☼ Timbale de surimi <b>Rôti de porc gremolata</b> <b>Duo de carottes et panais</b>  <b>Saint nectaire</b>  <b>Pain perdu aux poires et amandes grillées</b> Clafoutis aux abricots	<b>Flammekueche maison</b> Feuilleté au fromage  <b>Sauté de volaille à l'indienne</b> Petits pois extra fins  <b>FROMAGE BLANC</b>  <b>Orange</b> Salade de fruits	<b>Méli mélo de choux au raisin</b> Coeurs de palmier à la vinaigrette  <b>Hachis Parmentier maison</b>  <b>Gouda</b>  <b>Petits suisses aux fruits</b> Mousse au caramel
Du 28 novembre au 2 décembre 2011	<b>Salade fromagère</b> Céleri râpé  <b>Jambon grillé</b> Frites  <b>Mimolette</b>  <b>Marmelade de poires</b> Pêche au coulis de fruits rouges	<b>Potage de potiron</b> Pommes de terre au thon  <b>Fricassée de volaille à l'estragon</b> Brocolis  <b>Tome blanche</b>  <b>Banane au chocolat</b> Ananas frais	<b>Les salades</b> ☼ <b>Salade orientale</b> : Riz, oignon, poivron, chorizo ☼ <b>Salade vietnamienne</b> : laitue, carottes, surimi, soja ☼ <b>Assiette océane</b> : salade, thon, maïs, tomate ☼ <b>Salade crétoise</b> : concombre, fêta ☼ <b>Salade Végas</b> : chou blanc, carottes, oignon ☼ <b>Potage grand mère</b> : poireaux, pommes de terre ☼ <b>Salade vigneronne</b> : salade, betteraves râpées, pomme	

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.**

