



# RESTAURANT SCOLAIRE DE SORIGNY

## OCTOBRE 2011

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Du 3 au 7 octobre 2011	<p><b>Tomate à la mozzarella</b> Méli mélo de salade aux noix</p> <p><b>Merlu au citron</b> Riz</p> <p><b>Tome blanche</b></p> <p><b>Banane</b> Coupe d'agrumes</p>	<p><b>Carottes mimosa</b> Champignons à la grecque</p> <p><b>Rôti de porc</b> Brocolis au beurre</p> <p><b>Fromage fondu</b></p> <p><b>Petit pot de glace et son petit gâteau</b> Flan pâtissier</p>	<p><b>Journée « BIO »</b></p> <p><b>CRUDITE *</b> Emincé de chou blanc</p> <p><b>BOULETTES DE BOEUF *</b> <b>PATES TORSADEES *</b></p> <p><b>CAMEMBERT *</b></p> <p><b>POMME AU FOUR *</b> Salade de fruits</p>	<p><b>Crêpe jambon et fromage</b> Feuilleté au fromage</p> <p><b>Sauté de volaille</b> Haricots verts</p> <p><b>Saint Paulin</b></p> <p><b>Kiwi</b> Abricots au sirop</p>
Du 10 au 14 octobre 2011	<p><b>Céleri rave sauce bulgare</b> Mâche au bleu</p> <p><b>Jambon grillé</b> Pommes de terre sautées</p> <p><b>Crème de gruyère</b></p> <p><b>Compote de pommes</b> Poire au chocolat</p>	<p><b>Journée « PLAISIR »</b></p> <p><b>Tomate farcie au chèvre frais</b> Poireaux en vinaigrette</p> <p><b>Gratin de hoki aux crevettes sur lit de petits légumes</b></p> <p><b>Rouy</b></p> <p><b>Rocher à la noix de coco</b> Pêche melba</p>	<p><b>Pommes de terre au surimi</b> Salade de blé aux lardons</p> <p><b>Boeuf mode</b> Carottes</p> <p><b>Emmental</b></p> <p><b>Raisin</b> Mousse au citron</p>	<p><b>Concombre à la vinaigrette</b> Salade verte composée</p> <p><b>Poulet rôti</b> Purée</p> <p><b>Fromage à tartiner</b></p> <p><b>YAOURT A LA VANILLE *</b> Entremets au caramel</p>
Du 17 au 21 octobre 2011	<p><b>SEMMAINE DU GOÛT : "LES CUCURBITACÉES, CES DRÔLES DE LÉGUMES"</b></p>			
	<p><b>CLAFOUTIS DE COURGETTES À LA MENTHE</b> Chou fleur à la vinaigrette</p> <p><b>Filet de colin à la tomate</b> Semoule</p> <p><b>FROMAGE BLANC *</b></p> <p><b>Fruit de saison</b> Pomme rouge</p>	<p><b>Salade grecque</b> ☼ Pastèque</p> <p><b>Steak haché</b> Petits pois extra fins</p> <p><b>Fromage frais nature</b></p> <p><b>TARTE SUCRÉE AU POTIRON</b> Gâteau de riz</p>	<p><b>Salade d'automne</b> ☼ Endives à la mimolette</p> <p><b>LASAGNES DE CITROUILLE AU POULET</b></p> <p><b>Brie</b></p> <p><b>Entremets bicolore</b> Île flottante</p>	<p><b>Riz à la niçoise</b> Méli mélo de pâtes</p> <p><b>RÔTI DE PORC AU JUS COURGE SPAGHETTI À LA TOMATE</b></p> <p><b>Saint nectaire</b></p> <p><b>Prunes</b> Mousse de banane maison</p>



☼ **Salade grecque** : tomate, concombre, féta  
☼ **Salade d'automne** : Salade, raisins, noix

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.**

