



Restaurant scolaire de Sorigny

Octobre 2016

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 3 au 7 octobre	Salade arc en ciel ☉ Semoule égyptienne Emincé de bœuf sauce provençale CHOU FLEUR persillé Fromage frais nature POMME BANANE	Journée « Gourmande » Salade de CAROTTES aux amandes CELERI sauce bulgare Sauté de canard aux NAVETS et pommes de terre Edam FROMAGE BLANC BIO chocolaté aux framboises Entremets vanille	Cervelas à la vinaigrette Filet de cabillaud sauce normande Riz Petit suisse RAISIN	Potage de légumes Betteraves à la vinaigrette Poulet rôti au thym Pommes vapeur Crème de gruyère POIRE FRUIT DE SAISON	CONCOMBRE à la menthe SALADE VERTE fromagère aux croûtons Rôti de PORC ROI ROSE au romarin Courgettes poêlées CAMEMBERT BIO Tarte aux POMMES Moelleux à l'orange
Semaine du goût : "Globe trotteur des saveurs"					
Du 10 au 14 octobre	Amérique du Sud Friand au fromage Tarte à l'oignon Escalope de dinde sauce moutarde Epinards YAOURT NATURE BIO BANANE Duo POMME KIWI	Amérique du Sud Guacamole et sa chips de maïs SALADE VERTE aux champignons Chili con carne Bûche mélange Quindim au LAIT BIO ☉ Compote de poire	Salade grecque ☉ Tajine de volaille et ses petits légumes Bûche noire Riz au lait sauce mangue 	Asie Salade asiatique ☉ Lentilles aux lardons Nems sauce Nuoc Mam Poêlée chinoise Tome blanche Salade de fruits exotiques Kiwi	Afrique CAROTTES confites à la marocaine Salade de l'écureuil Yassa au poisson frais Riz Mimolette Salade d'orange à la cannelle FRUIT DE SAISON
Du 17 au 21 octobre	Journée « BIO » SALADE VERTE BIO AU MAÏS ET CORNICHON CHOU BLANC aux raisins SAUTE DE DINDE AU CURRY PATES FROMAGE A TARTINER YAOURT A LA VANILLE Entremets pistache	TOMATE à la vinaigrette CHAMPIGNONS à la crème Sauté de veau marengo Petits pois Plateau de fromages Fondant au chocolat Clafoutis aux abricots	Mâche au fromage Sauté de bœuf Printanière de légumes Saint Nectaire AOP Flan nappé au caramel		

☉ Quindim : Flan à la noix de coco ☉ Salade asiatique : riz, carottes, crevettes, coriandre, sauce soja
 ☉ Salade grecque : tomate, concombre, fêta ☉ Salade arc en ciel : pâtes, chorizo, olives, maïs
 ☉ Semoule égyptienne : salade, pamplemousse, avocat, crevettes



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

Toutes nos viandes bovines sont des races à viande d'origine française (VBF)

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

Marylène FRANCOIS
Dietéticienne
diplômée

