




RESTAURANT SCOLAIRE DE SORIGNY

SEPTEMBRE 2012

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Du 3 au 7 septembre 2012		<p>Journée « PLAISIR »</p> <p>PASTÈQUE Salade du soleil ☼</p> <p>Steak haché sauce ketchup Frites</p> <p>Fromage frais</p> <p>Milk shake à la fraise et au lait Oeuf au lait</p>	<p>Tarte au fromage Crêpe aux champignons</p> <p>Poulet rôti aux herbes HARICOTS VERTS</p> <p>Gouda</p> <p>FRUIT DE SAISON Salade de fruits frais</p>	<p>CONCOMBRE à la menthe Salade variée ☼</p> <p>Jambon braisé RATATOUILLE</p> <p>Bleu AOP</p> <p>Petit pot de glace et son biscuit Moelleux à la noix de coco</p>
Du 10 au 14 septembre 2012	<p>Journée « BIO »</p> <p>TOMATE AU BASILIC Salade fraîcheur ☼</p> <p>SAUTE DE PORC SEMOULE</p> <p>YAOURT NATURE</p> <p>COMPOTE DE POMMES FRUIT DE SAISON</p>	<p>Salade arlequin ☼ Toast fromager</p> <p>Emincé de volaille sauce moutarde EPINARDS</p> <p>Fromage fondu</p> <p>PRUNES Kiwi</p>	<p>Salade tex mex ☼ Salade polonaise ☼</p> <p>Gratin de COURGETTES au boeuf</p> <p>Bûche noire</p> <p>PECHE Nage de pruneaux à la crème anglaise</p>	<p>CAROTTES à l'orientale ☼ Salade d'Athènes ☼</p> <p>Filet de poisson frais sauce oseille Pommes de terre persillées</p> <p>Fromage à tartiner</p> <p>Glace vanille fraise Mousse à la mangue</p>
Du 17 au 21 septembre 2012	<p>ANIMATION : "VIVA ITALIA"</p>			
	 <p>Riz à la Toscane ☼ Farfalles aux crevettes et curry</p> <p>Sauté de boeuf aux olives Haricots beurre</p> <p>Mimolette</p> <p>RAISIN Italien Duo de mirabelles et bigarreaux</p>	<p>Carpaccio de BETTERAVES Coupe d'asperges</p> <p>PIZZA NAPOLITAINE MAISON</p> <p>Pavé demi sel</p> <p>FRUIT PRUNES</p>	<p>TOMATE à LA MOZZARELLA Croquant de CELERI aux pommes</p> <p>Filet de poisson frais aux oignons Pommes vapeur</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Île flottante Crème au chocolat</p>	<p>MELON CONCOMBRE sauce bulgare</p> <p>Rôti de porc au jus Poêlée de légumes du chef</p> <p>Camembert</p> <p>TIRAMISU MAISON Gratin de fruits</p>
Du 24 au 28 septembre 2012	<p>Salade verte à la mimolette BETTERAVES RAPEES</p> <p>Fricassée de dinde à la forestière Blé</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Banane Soupe de fruits rouges</p>	<p>Journée « SANTE »</p> <p>Méll mélo d'agrumes au CONCOMBRE RADIS à la croque</p> <p>Jambon Tian de légumes</p> <p>Bûche mélange</p> <p>Semoule au lait vitaminée Fromage blanc croustillant aux coulis de fruits rouges</p>	<p>Saucisson Oeuf dur à la mayonnaise</p> <p>Brandade de poisson</p> <p>Tome blanche</p> <p>RAISIN Compotée de fruits d'automne</p>	<p>Pommes de terre à l'auvergnate ☼ Taboulé</p> <p>Emincé de boeuf à la provençale Petits pois</p> <p>Fromage aux noix</p> <p>POIRE PECHÉ</p>

- ☼ Salade du soleil : salade, tomate, oeufs, olives
- ☼ Salade variée : Salade, haricots verts, tomate
- ☼ Salade fraîcheur : Salade, pamplemousse, thon
- ☼ Salade arlequin : Pâtes, poivrons verts, tomates, maïs
- ☼ Salade tex mex : haricots rouges, maïs, charizo
- ☼ Pommes de terre à l'auvergnate : pommes de terre, lardons, fromage
- ☼ Salade polonaise : pommes de terre, carottes, oignons, petits pois
- ☼ Carottes à l'orientale : carottes, raisins secs, cumin
- ☼ Riz à la Toscane : Riz, tomates, poivrons, olives

Mélanie CONAN
Diététicienne
diplômée

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 de boeuf sont de race à viande d'origine française (VBF)

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

