



Restaurant scolaire de Sorigny

Septembre 2016

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 1 au 2 septembre				Journée « gourmande » Salade de TOMATES nimoise Croque de CHOU FLEUR Steak haché Frites et ketchup CAMEMBERT BIO Carpaccio de MELON à la fleur d'oranger PECHE	Betteraves râpées au vinaigre de framboise CONCOMBRE à la ciboulette Rôti de porc à la provençale COURGETTES BIO Mimolette Crumble POMME poire et vanille Cake rhubarbe - coco
Du 5 au 9 septembre	PASTEQUE CELERI RAVE sauce bulgare Sauté de bœuf stroganoff COQUILLETES BIO Fromage portion Petit pot de glace Gratin de fruits	Tarte tomate moutarde Cake au surimi Poulet griffon d'or Petits pois Tome blanche FRUIT DE SAISON BANANE	Salade fromagère Escalope de porc à la crème Haricots beurre Fromage fondu Semoule chocolatée	Salade aux 2 haricots ☼ Boulgour à l'italienne ☼ Cordon bleu RATATOUILLE YAOURT NATURE BIO RAISIN POIRE	RADIS au beurre Mâche aux noix Poisson frais à la crème d'aneth Pommes vapeur Emmental Fromage blanc et son tourbillon de fraise Entremets pistache
Du 12 au 16 septembre	CAROTTES RAPEES Laitue gascot ☼ Gratin italien tomate mozzarella ☼ Bûche mélange Entremets caramel au LAIT BIO LOCAL Milk shake à la fraise	Salade Chambord ☼ CONCOMBRE vinaigrette Estouffade de bœuf sauce provençale CHOU FLEUR Petit suisse Gâteau courgette chocolat Tarte POMME cannelle	Duo de CRUDITES Emincé de volaille Purée de légumes et pommes de terre Fromage à tartiner Glace	Rillettes et cornichon Oeufs durs à la mayonnaise Blanquette de poisson Riz Edam PECHE Méli mélo POMME KIWI	Journée « BIO » SALADE DE LENTILLES Pommes de terre charcutière SAUTE DE PORC AU CARAMEL CAROTTES CAMEMBERT POMME RAISIN
Du 19 au 23 septembre	MELON Salade 7000 ☼ TOMATE farcie Riz Plateau de fromages YAOURT AROMATISE BIO Crème praliné	Journée « SAINTE » Tartine de mousseline de jambon Salade de blé Filet de dinde méridionale Sauté de légumes d'été Bûche du Pilat Smoothie à l'abricot NECTARINE	Salade de pâtes au surimi Sauté de veau marengo Jardinière de légumes Saint Paulin FRUIT DE SAISON	Emincé de CHOU BLANC aux lardons RADIS au beurre Emincé de bœuf au paprika Haricots verts Brie Riz au lait de coco et framboise Trifle	Salade mexicaine ☼ TOMATE à la fêta Filet de poisson frais sauce crevettes SEMOULE BIO Saint Nectaire AOP Compote pomme banane Pêche façon melba
Du 20 au 26 septembre	Salade multicolore ☼ CAROTTES RAPEES Cocotte de paleron au vin rouge PUREE Fromage Panna cotta chocolat Ile flottante	Quiche estivale ☼ Toast de rillettes Sauté de volaille grand-mère Haricots verts Bûche noire Salade de FRUITS FRAIS RAISIN ROUGE	TOMATE à la vinaigrette Jambon braisé sauce madère CAROTTES PERSILLEES Fromage fondu Clafoutis aux framboises	Taboulé à la menthe Pommes de terre au thon CHIPOLATAS DE TOURNAI Poêlée maraichère YAOURT NATURE BIO PRUNES POIRE	CELERI CROQUANT AUX POMMES CONCOMBRE à la crème Poisson frais au beurre blanc TORTIS BIO Gouda Petits suisses aux fruits Crème speculos

☼ Poulet griffon d'or : oignons, curry ☼ Salade aux 2 haricots : haricots blancs, haricots verts, tomates
 Boulgour à l'italienne : boulgour, poivrons, olives noires, huile d'olive ☼ Salade Chambord : **SALADE**, chèvre, jambon, œuf, croûtons
 ☼ Laitue Gascot : **SALADE**, **POMME**, raisins, fromage ☼ Salade mexicaine : **SALADE**, maïs, tomates
 ☼ salade Chambord : **SALADE**, chèvre, jambon, œuf, croûtons
 ☼ Sauce 7000 : **SALADE**, gruyère, tomates ☼ Salade multicolore : **SALADE**, tomate, **CONCOMBRE**, radis, ciboulette
 ☼ Quiche estivale : **COURGETTES**, tomates, fromage de chèvre ☼ Gratin italien : Pommes de terre, brocolis, tomate, mozzarella

Mélanie CONAN
Dietéticienne
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 bovines sont des races à viande d'origine française (VBF)

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

