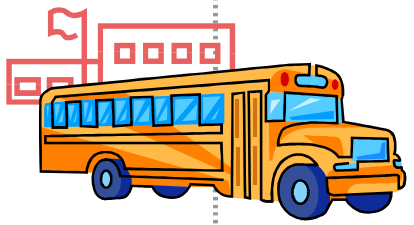




Restaurant scolaire de Sorigny

Septembre 2015

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 1 au 4 septembre		Journée « PLAISIR » Salade de melon RADIS au beurre Poisson pané Frites Fromage Coupe de pêche aux framboises FRUIT FRAIS	Salade verte aux croûtons Escalope de porc à la crème COQUILLETES BIO Fromage portion Entremets au chocolat	TOMATE à la ciboulette Salade vitamine ☺ Poulet rôti Haricots verts Bûche mélange Gâteau chocolat courgette maison Tarte pomme cannelle	TABOULE BIO Salade de haricots rouges Sauté de bœuf stroganoff Poêlée de légumes Edam PRUNES Carpaccio d'orange au chocolat
Du 7 au 11 septembre	Lentilles à l'échalote Tortis à la provençale Fricassée de volaille à la flamande CAROTTES Fromage portion PECHE Cocktail de FRUITS FRAIS	JOURNEE BIO BETTERAVES ROUGES Salade de cœur de palmier TAJINE DE PORC SEMOULE CAMEMBERT POMME Méli mélo ananas kiwi	Saucisson à l'ail Poisson sauce citronnée Riz Fromage blanc Corbeille de FRUITS	CONCOMBRE à l'estragon Salade gascot ☺ Gratin de pâtes à la mexicaine ☺ Tome blanche Petits suisses aux fruits Entremets au caramel	PASTEQUE Croque de LEGUMES Jambon grillé Petits pois YAOURT NATURE BIO Gâteau tendre à l'ananas Fondant au chocolat
Du 14 au 18 septembre	CAROTTES RAPEES BIO à l'orientale BETTERAVES ROUGES Emincé de bœuf Haricots blanc au chorizo Brie Glace Liégeois au chocolat	Journée « SANTÉ » Terrine de courgettes aux herbes fraîches Cake au thon Crumble aux LEGUMES du soleil maison Fromage Salade de FRUITS FRAIS au sirop de basilic RAISIN	Salade grecque Sauté de porc au caramel Haricots beurre Fromage fondu Tarte au citron maison	Pommes de terre charcutières Salade de blé Blanquette de poisson frais Poêlée de légumes Petit suisse Nectarine Soupe de fruits rouges	Salade de CELERI CROQUANT aux pommes Timbale 7000 ☺ Tomate farcie RIZ BIO Emmental Coupe fraîcheur Entremets pistache
Du 21 au 25 septembre	Riz niçois Salade suédoise ☺ Mijoté de PORC ROI ROSE DE TOURAINE sauce bohémienne ☺ Brocolis Saint Nectaire AOP Coupe POMME CASSIS Crème au chocolat	Salade fermière ☺ Coupe de soja et crevettes Bœuf aux olives Purée Bûche mélange YAOURT AROMATISE BIO Mousse à la framboise maison	Duo de crudités Lasagnes de légumes Fromage à tartiner Petit pot de glace	Road Trip en Australie Salade australienne ☺ Crevettes cocktail sauce paprika Poulet mariné à la sauce barbecue Haricots verts Plateau de fromages Banana Bread Lamington	Rillettes et son cornichon Œuf dur à la mayonnaise Poisson frais aux herbes SEMULE BIO Bleu PASTEQUE Coupe d'agrumes
Du 28 septembre au 2 octobre	Flammenkuche Crêpe au fromage Estouffade de bœuf COURGETTES BRAISEES YAOURT NATURE BIO PRUNES Smoothie de kiwi	Salade chambord ☺ TOMATE farcie au fromage Poisson frais sauce oseille Pommes de terre Bûche noire Panna cotta aux fruits rouges Ile flottante	Salade de pâtes au surimi Emincé de volaille Fromage Corbeille de FRUITS		

☺ **Salade vitamine** : salade verte, citron et raisins secs ☺ **Salade gascot** : Laitue, pomme, gruyère
 ☺ **Timbale 7000** : Salade, gruyère, tomates ☺ **Salade fermière** : Tomate, petits pois, maïs ☺ **Salade suédoise** : pommes de terre, harengs
 ☺ **salade Chambord** : salade, chèvre, jambon, œuf, croustons ☺ **Sauce bohémienne** : poivrons, tomate, oignons, paprika
 ☺ **Gratin à la mexicaine** : pâtes, haricots rouges, sauce tomate, fromage râpé, oignons



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**

