



Restaurant scolaire de Sorigny

Septembre 2013

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Du 2 au 6 septembre		Journée « PLAISIR » Salade de tomates au basilic CONCOMBRE à la menthe Steak haché Frites et ketchup Camembert Entremets au chocolat Yaourt aromatisé	Rillettes et son cornichon Œuf mayonnaise Blanquette de poisson Riz Bûche du Pilat PASTÈQUE POMME	Salade de pâtes au pesto Taboulé Sauté de porc au caramel Haricots verts Crème de gruyère Salade de FRUITS FRAIS PRUNES
Du 9 au 13 septembre	Feuilleté au fromage Pizza reine Mijoté de bœuf sauce polvrade HATATOUILLE Yaourt nature NECTARINE Duo de FRUITS	CAROTTES RAPÉES TOMATE au thon Poisson frais citronné Coquillettes Gouda Compote pomme fraise Ananas au sirop	BETTERAVES RAPÉES RADIS au beurre Rôti de porc Poêlée de légumes Bric Clafoutis aux pommes Crème aux céréales	Salade méditerranéenne ☉ CHOU FLEUR à la croque Cordon bleu Purée Fromage fondu Fromage blanc à la confiture Entremets chocolat
Du 16 au 19 septembre	CAROTTES aux raisins Trio de CRUDITES Couscous de la mer Saint nectaire AOP Entremets vanille Petits suisses aux fruits	Journée « SANTÉ » Tartare tout vert de CONCOMBRE et légumes TOMATE mozzarella Gratiné de COURGETTES à la viande hachée Fromage Brownies Tarte aux prunes	Mousse de foie et son cornichon Macédoine à la mayonnaise Blanquette de dinde Riz Bûche mélange RAISIN FRUIT DU VERGER	Blé à la catalane ☉ Pommes de terre au thon Escalope de porc Jardinière de légumes Tome blanche POMME FRUIT
Du 22 au 26 septembre	Salade mexicaine ☉ Toast fromager Emincé de volaille au curry EPINARDS Crème de gruyère Salade automnale ☉ FRUIT	Journée « BIO » CHOU FLEUR A LA VINAIGRETTE Salade de tomates SAUTE DE PORC A LA MOUTARDE PATES YAOURT NATURE FRUIT Timbale de FRUITS	TOMATE au maïs CELERI RAVE Mijoté de bœuf au romarin Semoule Emmental Verrine de compote et fromage blanc Entremets au spéculos	RADIS au beurre Salade exotique Jambon blanc CAROTTES VICHY Plateau de fromages Flan au chocolat Tarte pomme orange
Du 30 septembre au 4 octobre	Croque de CONCOMBRE BETTERAVES mimosa Emincé de bœuf aux olives Pommes de terre à l'anglaise FROMAGE Mousse au chocolat Ile flottante			

☉ **Boulogne à l'orientale** : boulogne, tomate, raisins secs, citron ☉ **Salade méditerranéenne** : salade, tomate, concombre, olives vertes
 ☉ **Blé à la catalane** : blé, tomate, olives, oignons ☉ **Salade mexicaine** : haricots rouges, maïs, oignons
 ☉ **Salade automnale** : Pomme, poire

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 bœuf sont des races à viande d'origine française (VBF)

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

