




Restaurant scolaire de Sorigny

Novembre 2014

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Du 3 au 7 novembre	<p>JOURNÉE BIO</p> <p>CAROTTES AUX HERBES Guacamole</p> <p>BEUF BOURGUIGNON POMMES DE TERRE VAPEUR</p> <p>YAOURT NATURE</p> <p>COMPOTE Pêche façon melba</p>	<p>Journée « PLAISIR »</p> <p>Velouté de potiron et carotte aux vermicelles BETTERAVES ROUGES</p> <p>Potée aux 2 CHOUX</p> <p>Fromage ail et fines herbes</p> <p>Carpaccio d'ORANGE au chocolat RAISIN</p>	<p>Pizza du chef</p> <p>Tarte aux poireaux</p> <p>Rôti de dinde orloff</p> <p>Petits pois</p> <p>Mimolette</p> <p>BANANE KIWI</p>	<p>Salade Chambord ☉ Pomelos</p> <p>Poisson frais sauce Maltaise Farfalle</p> <p>Fromage fondu</p> <p>Trifle aux fruits rouges Entremets pistache</p>
Du 10 au 14 novembre	<p>CHOU CHINOIS à la mimolette</p> <p>Salade de mâche aux noix</p> <p>Poulet rôti au thym</p> <p>Frites</p> <p>Brie</p> <p>Yaourt vanille</p> <p>Petit pot de crème au chocolat</p>	<p>FERIE</p> 	<p>Rillettes et son cornichon</p> <p>Salami</p> <p>Blanquette de poisson</p> <p>Riz</p> <p>Bleu AOP</p> <p>ORANGE POIRE</p>	<p>Potage</p> <p>Avocat aux crevettes</p> <p>Sauté de bœuf aux olives</p> <p>BROCOLIS et pommes de terre</p> <p>Plateau de fromages</p> <p>Roulé à la confiture</p> <p>Tarte pommes cannelle</p>
Du 17 au 21 novembre	<p>Quiche lorraine</p> <p>Feuilleté au fromage</p> <p>Emincé de bœuf aux champignons</p> <p>Salsifis et carottes</p> <p>Petit suisse</p> <p>POMME</p> <p>Duo d'AGRUMES</p>	<p>BETTERAVES RAPEES au vinaigre de framboise</p> <p>Assiette de l'Olympe ☉</p> <p>Poisson frais sauce dieppoise</p> <p>Coquillettes</p> <p>Bûche noire</p> <p>Ile flottante</p> <p>Œuf au lait</p>	<p>Duo de salade verte et concombre</p> <p>ENDIVES à la vinaigrette</p> <p>Rôti de porc</p> <p>Epinards</p> <p>Fromage fondu</p> <p>Semoule au chocolat</p> <p>Crème spéculos</p>	<p>CAROTTES RAPEES</p> <p>Salade vietnamienne ☉</p> <p>Tartiflette</p> <p>Gouda</p> <p>RAISIN</p> <p>Corbeille de FRUIT</p>
Du 24 au 28 novembre	<p>Concombre</p> <p>Salade gascot ☉</p> <p>Sauté de porc Roi rose de Touraine</p> <p>Purée</p> <p>Tome blanche</p> <p>Entremets framboise litchis</p> <p>Panna cotta</p>	<p>Journée « SANTÉ »</p> <p>Taboulé de CHOU FLEUR</p> <p>Salade Bugs bunny ☉</p> <p>Papillote de poulet au miel et à la moutarde</p> <p>Haricots verts</p> <p>Bûche du Pilat</p> <p>Rose des sables</p> <p>Tarte au citron</p>	<p>Saucisson à l'ail</p> <p>Mousse de foie</p> <p>Blanquette de poisson</p> <p>Semoule</p> <p>Camembert</p> <p>POIRE</p> <p>Coupe de PAMPLEMOUSSE</p>	<p>Velouté de LEGUMES à la crème de gruyère</p> <p>Riz niçois</p> <p>Daube de bœuf</p> <p>Jardinière de légumes</p> <p>Edam</p> <p>CLEMENTINE ANANAS</p>

- ☉ Salade Chambord : salade, fromage de chèvre, jambon, croustons
 ☉ Salade de l'Olympe: salade verte, maïs, poivron, fêta ☉ salade vietnamienne : salade, soja, carotte, surimi
 ☉ Salade gascot : salade, pomme, raisin, gruyère ☉ Salade Bugs Bunny : carottes, raisins, vinaigrette

Nos menus sont susceptibles d'être modifiés à tout moment en fonction de nos approvisionnements



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

Toutes nos volailles sont labélisées, certifiées ou bio.

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





Les mercredis de novembre 2014

Sorigny

Mercredi 5 novembre

Salade verte fromagère
Escalope de porc à la dijonnaise
Haricots beurre
Bûche mélange
Tarte au chocolat

Mercredi 12 novembre

Assiette de crudités
Langue de bœuf sauce tomate
Purée de carottes
Saint Nectaire
Gratin de fruits maison

Mercredi 19 novembre

Potage grand mère
Sauté de dinde aux petits oignons
Chou fleur
Emmental
Corbeille de fruits

Mercredi 26 novembre

Salade verte aux croûtons
Chipolatas
Lentilles
Fromage fondu
Crème au caramel



Restaurant scolaire de Sorigny

Décembre 2014

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Du 1 au 5 décembre	<p>Salade de pâtes multicolores Riz alsacien ☉</p> <p>Sauté de volaille façon blanquette Mousse de BROCOLIS</p> <p>Yaourt KIWI Coupe d'AGRUMES</p>	<p><i>Journée « SAINTE »</i></p> <p>Velouté de petits pois à la menthe Haricots verts à l'échalote Colombo de poisson frais aux légumes croquant Riz Edam</p> <p>Salade de POMMES, CLEMENTINES et cannelle RAISIN</p>	<p>CELERI sauce bulgare Salade verte mimosa</p> <p>Couscous Mimolette</p> <p>Petit pot congolais Mousse framboise</p>	<p>BETTERAVES RAPEES aux noix Emincé de CHOU BLANC aux pommes</p> <p>Longe de porc au lait CAROTTES VICHY</p> <p>Bûche mélange Crumble aux poires Moelleux au chocolat</p>
Du 8 au 12 décembre	<p><i>JOURNEE BIO</i></p> <p>SALADE VERTE AUX CROUTONS Chou chinois</p> <p>GOULASCH DE BŒUF COQUILLETTES</p> <p>CAMEMBERT</p> <p>COMPOTE Crème à la vanille</p>	<p>Cake au surimi Quiche lorraine</p> <p>Poulet rôti Haricots verts</p> <p>Emmental</p> <p>CLEMENTINES Duo POIRE - KIWI</p>	<p>Potage tomate et vermicelles Salade de pâtes multicolores</p> <p>Cordon bleu CHOU FLEUR persillé</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Corbeille de FRUITS BANANE</p>	<p>CAROTTES RAPEES au citron Salade domino ☉</p> <p>Filet de poisson frais safrané Purée</p> <p>Saint Nectaire AOP</p> <p>Fromage blanc Entremets à la pistache</p>
Du 15 au 19 décembre	<p>Velouté Dubarry Salade Singapour ☉</p> <p>Sauté de porc à la moutarde Salsifis</p> <p>Brie</p> <p>Salade de FRUITS FRAIS POMME</p>	<p>POMELOS CONCOMBRE</p> <p>Pot au feu et ses légumes Fromage ail et fines herbes</p> <p>Yaourt aromatisé Entremets</p>	<p><i>Repas de Noël</i></p> <p>Salade du père Noël et son mini toast ☉</p> <p>Aiguillettes de saumon sauce oseille Gratin dauphinois</p> <p>Assortiment de fromages</p> <p>Bûchette de Noël glacée chocolat - vanille CLEMENTINE Chocolat</p>	<p>Potage de LEGUMES Betteraves rouges</p> <p>Emincé de volaille à l'italienne Pâtes</p> <p>Plateau de fromages</p> <p>Corbeille de FRUIT ORANGE FRUIT</p>

- ☉ Salade du père Noël : salade, carottes, orange, fêta, mini toast de mousse de foie
 ☉ Riz alsacien : salade, saucisse, oignons ☉ Salade domino : Céleir, olive noire
 Salade Singapour : Blé, maïs, poivrons, sauce soja

Mélanie CONAN
Diététicienne
diplômée

Nos menus sont susceptibles d'être modifiés à tout moment en fonction de nos approvisionnements



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

Toutes nos volailles sont labélisées, certifiées ou bio.

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





Les mercredis de décembre 2014

Sorigny

Mercredi 3 décembre

Saucisson sec
Gratin de pommes de terre
Au jambon
Fromage portion
Orange

Mercredi 10 décembre

Salade composée du chef
Emincé de porc sauce
charcutière
Petits pois et carottes
Saint Nectaire
Riz au lait vanillé

Mercredi 17 décembre

Salade montagnarde
Steak haché
Printanière de légumes
Fromage portion
Ile flottante