



# Restaurant scolaire de Sorigny

Septembre 2017

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 4 au 8 septembre	<p><b>Journée « Gourmande »</b></p> <p>Tartare de <b>CONCOMBRE</b> au fromage frais <b>TOMATE</b> à la vinaigrette</p> <p>Steak haché Frites et ketchup</p> <p>Fromage portion</p> <p>Petit pot de glace vanille fraise Melon</p>	<p><b>RADIS</b></p> <p>Salade vitamine ☉</p> <p>Gratin de pâtes au poisson</p> <p>Mimolette</p> <p><b>YAOURT A LA VANILLE BIO</b> Entremets au caramel</p>	<p>Salade de riz, maïs et tomates</p> <p>Escalope de volaille à la crème</p> <p>Chou fleur persillé</p> <p>Emmental</p> <p><b>PECHE</b></p>	<p><b>PASTEQUE</b></p> <p>Salade verte fromagère</p> <p>Omelette aux herbes de Provence <b>RATATOUILLE</b></p> <p>Camembert</p> <p>Riz au lait de coco Trifle</p>	<p>Tarte fine à la tomate Salade du pêcheur</p> <p>Sauté de <b>PORC ROI ROSE DE TOURAINE</b> Duo de carottes et petits pois</p> <p>Plateau de fromages</p> <p><b>POMME BIO PRUNES</b></p>
Du 11 au 15 septembre	<p>Salade gascot ☉ <b>CHOU BLANC</b> aux lardons</p> <p>Couscous de légumes</p> <p>Saint nectaire AOP</p> <p>Fromage blanc à la confiture de fraise Petits suisses aux fruits</p>	<p><b>TOMATE</b> au basilic Croque de <b>CHOU FLEUR</b></p> <p>Jambon sauce madère <b>HARICOTS VERTS BIO</b></p> <p>Saint Paulin</p> <p>Petit pot de glace et son biscuit Flan pâtissier</p>	<p>Duo de <b>CRUDITES</b></p> <p>Quiche aux petits légumes <b>SALADE VERTE</b></p> <p>Crème de gruyère</p> <p>Entremets à la vanille</p>	<p>Rillettes et son cornichon Saucisson à l'ail</p> <p>Poisson frais au citron Pommes de terre persillées</p> <p>Bûche du Pilat</p> <p>Grappe de <b>RAISINS POIRE</b></p>	<p>Taboulé à la menthe et à la <b>SEMOULE BIO</b> Salade de lentilles</p> <p>Emincé de bœuf aux poivrons <b>CAROTTES</b> au cumin</p> <p>Carré frais</p> <p><b>BANANE</b> Coupe de <b>FRUITS FRAIS</b></p>
Du 18 au 22 septembre	<p><b>Journée « BIO »</b></p> <p><b>CAROTTES RAPEES</b> Haricots verts échalote</p> <p><b>PATES A LA BOLOGNAISE</b></p> <p><b>YAOURT NATURE</b></p> <p><b>FRUIT DE SAISON</b> Duo <b>POIRE KIWI</b></p>	<p><b>Journée « SAINTE »</b></p> <p>Pommes de terre à l'alsacienne ☉</p> <p>Salade de maïs aux poivrons</p> <p>Clafoutis à la <b>TOMATE</b>, au basilic et au jambon</p> <p><b>CAMEMBERT BIO</b></p> <p>Compote pomme vanille Gratin de fruits</p>	<p>Mousse de foie</p> <p>Poisson frais à la ciboulette</p> <p>Brunoise de légumes</p> <p>Fromage à tartiner</p> <p><b>FRUIT DE SAISON</b></p>	<p>Salade grecque ☉ Emincé de <b>CHOU ROUGE</b></p> <p>Sauté de dinde grand-mère Riz</p> <p>Tome blanche</p> <p>Milk shake à la fraise Entremets au praliné</p>	<p><b>MELON</b> Salade verte composée</p> <p>Mijoté de bœuf Haricots beurre</p> <p>Plateau de fromages</p> <p>Moelleux au chocolat Gâteau aux pêches</p>
Du 25 au 29 septembre	<p>Pomelos Croque de <b>RADIS</b></p> <p>Blanquette de veau Purée</p> <p>Fromage à tartiner</p> <p>Bâtonnet de glace Mousse à la noix de coco</p>	<p>Feuilleté au fromage Salade piémontaise</p> <p>Poulet doré au four <b>BROCOLIS</b></p> <p>Edam</p> <p><b>FRUIT DE SAISON FRUIT</b></p>	<p>Céleri rémoulade</p> <p>Rôti de porc au jus Poêlée de légumes</p> <p>Fromage ail et fines herbes</p> <p>Pâtisserie du chef</p>	<p>Salade de pâtes arlequin Coupe Tex Mex ☉</p> <p>Duo de saucisses et merguez <b>TOMATES</b> à la provençale</p> <p><b>YAOURT NATURE BIO</b></p> <p>Assortiment de <b>FRUITS PRUNES</b></p>	<p><b>CONCOMBRE</b> à la menthe Duo de <b>CHOUX</b></p> <p>Poisson frais au beurre rouge <b>SEMOULE BIO</b></p> <p>Gouda</p> <p>Entremets au chocolat Œuf au lait</p>

- ☉ Salade vitamine : **SALADE VERTE**, citron et raisins secs ☉ Salade gascot : Laitue, pomme, gruyère  
 ☉ Pommes de terre à l'alsacienne : pommes de terre, lardons, oignon, céleri branche  
 ☉ Coupe Tex Mex : Haricots rouges, maïs, oignons ☉ Sauce bohémienne : poivrons, **TOMATE**, oignons, paprika  
 ☉ Salade grecque : **TOMATE**, **CONCOMBRE**, fêta

