



Restaurant scolaire de Sorigny



Novembre 2013

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Du 4 au 8 novembre	Salade d'automne ☼ Salade au soja et crevettes Escalope milanaise Spaghetti Edam Mousse à la framboise maison Entremets au caramel	Journée « SANTÉ » Croque de CAROTTES sauce au fromage blanc CELERI à la vinaigrette Longe de porc au lait Gratin de POTIRON Fromage portion Crumble aux fruits d'automne Gâteau au yaourt	Pâté de campagne CHOU BLANC façon piémontaise Poisson frais Semoule Fromage fondu POIRE Salade de FRUITS FRAIS	Taboulé Salade Tex Mex Bœuf bourguignon CHOU FLEUR Brie Fruit frais ORANGE
Du 11 au 15 novembre	FERIE	Salade strasbourgeoise ☼ Méli mélo de pâtes au thon Emincé de volaille Haricots beurre Carré frais RAISIN FRAIS BANANE	JOURNÉE BIO VELOUTE DE COURGETTES AU KIRI HARICOTS VERTS EN SALADE SAUTE DE DINDE POMMES DE TERRE SAUTEES GOUDA POMME DUO DE POIRE ET KIWI	CAROTTES à la bugs bunny ☼ Salade croquante ☼ Sauté de porc au caramel Riz Emmental Entremets au chocolat Yaourt aux fruits
Animation les supers héros de l'alimentation				
Du 18 au 22 novembre	Salade océane ☼ CRUDITES à la croque Haché de veau à la forestière Petits pois à la française Tome blanche Mousse à la mangue Yaourt aromatisé	Salade gascot ☼ MACHE aux noix Emincé de bœuf Torsades Mimolette Tarte au x pommes Flan pâtissier	Pizza du chef Quiche au fromage Poulet basquaise Haricots verts Camembert POIRE BANANE	Duo de CELERI et CAROTTES Salade verte au maïs Filet de poisson frais au beurre blanc Pommes vapeur Brie Petits suisses aux fruits Entremets au praliné
Du 25 au 29 novembre	Salade au POMELOS CELERI sauce bulgare Poulet rôti au thym CHOU FLEUR Bûche mélange Fromage blanc aux fruits rouges Crème dessert au caramel	Journée « PLAISIR » Marmite de la sorcière BETTERAVES ROUGES Lasagnes à la bolognaise maison Fromage Banane au chocolat FRUIT DE SAISON	CHOU BLANC aux raisins et à l'emmental Salade composée Blanquette de porc CAROTTES Fromage ail et fines herbes Moelleux aux fruits Tarte au citron	Saucisson à l'ail Pâté de foie Brandade de poisson Saint Nectaire AOP Fruit de saison CLEMENTINES

Fruits et légumes, viandes, poissons et œufs, céréales et féculents et légumes secs, produits laitiers, graisses et sucres

- ☼ Salade d'automne : salade, pomme, betteraves râpées.
- ☼ Carottes à la bugs bunny : Carottes, raisins secs
- ☼ Salade croquante : salade, jambon, crouton
- ☼ Salade océane : salade, surimi, tomates
- ☼ Salade gascot : endives, gruyère, raisins secs, pommes
- ☼ Salade de l'écureuil : salade, noisettes, fromage

Marylène FRANCOIS
Diététicienne
diplômée



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

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

Toutes nos volailles sont labellisées, certifiées ou bio

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

