

Restaurant scolaire de Sorigny



Octobre 2020

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 28 septembre au 2 octobre	Chou-fleur bio à la vinaigrette Coupe de poireaux Mijoté de bœuf au paprika Frites Emmental kiwi Poire	Velouté de potiron, carottes Salade du chef Tortellini gratinés Camembert bio Pomme du val de Loire Fruit de saison	Salade verte fromagère Sauté de porc au curry Carottes vichy Bio Buche du pilât Gâteau au yaourt	Salade de lentilles Coupe de pommes de terre a la ciboulette Poulet lait de coco Petits pois Yaourt nature Bio Fromage blanc Bio Salade de fruits	Tomate à la vinaigrette Croque de légume sauce cocktail Poisson frais à l'oseille Courgettes poêlées aux herbes Mimolette Ananas Frais Entremets cereales
Du 7 au 11 octobre	Salade vitaminée au kiwi ☼ Cèleri rave sauce fromage blanc Chili végétarien Riz Bio Bûche mélange Petits suisses aux fruits Milk Shake aux fruits rouges	Carottes Bio râpées aux herbes Champignons à la crème Blanquette de veau à l'ancienne Purée de butternut Fromage portion Tarte aux pommes du val de Loire et aux noix Gâteau marbré	Salade de chou chinois, emmental et croutons torti Bio à la bolognaise Bleu Poire	Duo de saucisson Œufs mimosa Poisson frais à l'aneth Semoule Bio Cantal AOC Salade banane, orange et fruits secs Pomme	Veloute d'automne Salade de riz, tomates et olives Escalope de volaille à la normande Haricots verts Bio persillés Edam Coupe de raisins Poire
Du 14 au 18 octobre	Concombre au fromage blanc Taboulé de chou-fleur Tartiflette au butternut Bûche noire Entremets au caramel Petits suisses	Salade Californienne ☼ Celeri bulgare Poisson frais Gratin de potimarron et riz Carré frais Bio Mousse au chocolat Crème à la vanille	Friand au fromage Poulet rôti Duo de carottes et pâtisson Gouda Poire Bio	Journée Bio Bâtonnets de carotte Bio Râpé de radis noirs Omelette Bio Brocolis et pommes de terre Bio Camembert Bio Compote Bio Fruit du verger	Potage de citrouille à l'emmental Salade de pâtes Carbonade de bœuf Poêlée de légumes Plateau de fromages Pomme Bio Corbeille de fruits

☼ Salade Vitaminée au kiwi : Salade, kiwi, crevettes ☼ Velouté d'automne : Potiron, pommes de terre, crème de gruyère
 ☼ Salade californienne : Salade, Pamplemousse, avocat.



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)

* PRODUIT DE SAISON / * PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE / * PRODUIT REGIONAL / LOCAL

