



Restaurant scolaire de Sorigny



Du 26 octobre au 20 novembre 2020

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 26 au 30 octobre	<p>Chou rouge émincé</p> <p>Escalope de porc charcutière</p> <p>Petits pois BIO</p> <p>Buche noire</p> <p>Moelleux au chocolat</p>	<p>Betteraves rouges</p> <p>Omelette</p> <p>Pommes de terre persillées</p> <p>Fromage à tartiner</p> <p>Kiwi BIO</p>	<p>Saucisson sec</p> <p>Filet de poisson à l'estragon</p> <p>Semoule</p> <p>Yaourt nature BIO</p> <p>Salade de fruits</p>	<p>Assiette de crudités</p> <p>Saute de bœuf aux oignons</p> <p>Haricots verts</p> <p>Camembert BIO</p> <p>Riz au lait</p>	<p>Menu Halloween</p> <p>Potage de la sorcière</p> <p>Emince de dinde sanguinolent</p> <p>Carottes BIO</p> <p>Bûche mélange</p> <p>Banane fantôme</p>
Du 2 au 6 Novembre	<p>Potage de lingots au curry</p> <p>Salade de riz</p> <p>Dos de lieu en crumble d'herbes</p> <p>Poêlée de légumes</p> <p>Yaourt nature BIO</p> <p>Pomme du val de Loire</p> <p>Orange</p>	<p>Mini croissant au jambon</p> <p>Salade de pâtes</p> <p>Poulet rôti</p> <p>Brocolis BIO persillés</p> <p>Gouda</p> <p>Banane</p> <p>Poire</p>	<p>Méli-mélo de crudités</p> <p>Saute de porc à la moutarde</p> <p>Gratin de poireaux</p> <p>Fromage BIO</p> <p>Flan pâtissier</p>	<p>Chou chinois aux poires</p> <p>Salade verte aux noix</p> <p>Emince de bœuf aux oignons</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Emmental</p> <p>Entremets vanille au lait BIO</p> <p>Fromage blanc au miel</p>	<p>Carottes râpées BIO</p> <p>Pamplemousse</p> <p>Tarte butternut</p> <p>Salade verte</p> <p>Plateau de fromages</p> <p>Chocolat liégeois</p> <p>Crème pâtissière aux fruits</p>
Du 9 au 13 Novembre	<p>Journée « BIO »</p> <p>Céleri rave BIO</p> <p>Coupe d'endives</p> <p>Sauté de volaille BIO</p> <p>Spaghetti BIO</p> <p>Carre frais BIO</p> <p>Compote de pommes BIO</p> <p>Fruit au sirop</p>	<p>Salade verte au maïs</p> <p>Chou blanc aux lardons</p> <p>Bœuf mode</p> <p>Carottes vichy</p> <p>Bleu</p> <p>Riz au lait BIO</p> <p>Entremets aux céréales</p>	<p>FERIE</p>	<p>Journée santé</p> <p>Salade automnale ☼</p> <p>Coupe de cœur d'artichaut</p> <p>Omelette à la ciboulette</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Edam</p> <p>Salade d'oranges</p> <p>Poire</p>	<p>Potage de légumes verts</p> <p>Poireaux en vinaigrette</p> <p>Paella de poisson</p> <p>Riz BIO</p> <p>Saint nectaire AOP</p> <p>Clémentines</p> <p>Pomme</p>
Du 16 au 20 Novembre	<p>Feuilleté au fromage</p> <p>Cake aux olives</p> <p>Emincé de bœuf à la provençale</p> <p>Choux de Bruxelles braisés</p> <p>Yaourt nature BIO</p> <p>Raisin</p> <p>Ananas frais</p>	<p>Salade des vendangeurs ☼</p> <p>Croque de carottes sauce cocktail</p> <p>Poisson frais au curry</p> <p>Semoule BIO</p> <p>Saint paulin</p> <p>Banane au chocolat et amandes grillées</p> <p>Pêche au sirop</p>	<p>Veloute de lentilles et carottes</p> <p>Emince de dinde à la crème</p> <p>Epinards</p> <p>Mimolette</p> <p>Pomme BIO</p>	<p>Endives aux noix</p> <p>Duo de crudités</p> <p>Fallafels</p> <p>Tajine de légumes</p> <p>Camembert BIO</p> <p>Pain doré</p> <p>Quatre quart aux pépites de chocolat</p>	<p>Salade coleslow ☼</p> <p>Salade verte composée</p> <p>Saute de porc roi-rose aux raisins</p> <p>Frites</p> <p>Crème de gruyère</p> <p>Fromage blanc BIO</p> <p>Œuf au lait</p>

☼ Salade automnale : betteraves BIO, féta, pommes, noix ☼ Salade coleslow : carottes, chou blanc

☼ Salade des vendangeurs : batavia, raisins, emmental, croutons

