




Restaurant scolaire de Sorigny

Décembre 2020



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Semaine du développement durable : « réduction des déchets »				
Du 23 au 27 novembre	Chou-fleur vinaigrette Velouté de carottes Lasagnes de légumes Camembert BIO Salade de fruits frais (kiwi, orange) Pomme	Potage au navet et sa tartine de fromage frais Salade de lentilles aux oignons Poulet rôti aux épices Carottes BIO sautées Brie Clémentines Banane	Salade verte fromagère Poisson meunière Semoule Fromage à tartiner BIO Entremets au chocolat et spéculos au lait de Verneuil	Céleri rave BIO au fromage blanc Endives aux noix Bœuf stroganoff Haricots verts persillés Tomme blanche Beignet au chocolat Pudding pomme banane	Pâté de campagne et cornichon Rillettes de poisson Dos de lieu sauce nantua Spaghetti BIO et mollica* Gouda Ananas frais Salade de fruits
Du 30 novembre au 4 décembre	Carottes râpées BIO au fromage Chou blanc aux lardons Chili sin carne Mimolette Poire au chocolat et aux amandes Compote de pomme-cassis	Salade de mâche aux pommes Râpé de radis noir Fricassée de bœuf au curry Purée de pommes de terre Emmental BIO Fromage blanc Petits suisses	Lentilles vinaigrette Steak de porc, crème et champignons Epinards à la béchamel Yaourt nature BIO Orange	Bruschetta gratinée Salade marco-polo Poisson frais à la crème de crevettes Brocolis Saint nectaire AOP Pommes BIO Clémentines	Velouté de pois chiche à l'indienne Taboulé Sauté de volaille basquaise Ratatouille Vache qui rit BIO Soupe de fruits Banane
Du 7 au 11 décembre	Potage parmentier Salade western Sauté de veau Fondue de poireaux à la crème Yaourt nature BIO Banane Clémentines	Chou rouge à la tyrolienne Pomelos au surimi Poisson frais au beurre blanc Penne Buche mélange Fromage blanc BIO à la confiture Petits suisses	Endives aux poires Blanquette de volaille Riz BIO Fromage ail et fines herbes Mousse au chocolat	Journée « BIO » Potage de légumes BIO Salade Mariette* Omelette BIO Chou fleur BIO Camembert BIO Pomme BIO Poire	Salade verte au céleri branche Chou chinois aux pommes Rôti de porc roi rose de Touraine Haricots blanc à la tomate Edam Yaourt vanille BIO Entremets au café
Du 14 au 18 décembre	Potage au potiron Taboulé Poisson frais à l'aneth Haricots verts BIO Tomme grise Orange Pomme	Salade verte fromagère Poireau en vinaigrette Bœuf mode Carottes BIO Saint Paulin Gâteau au chocolat Quatre-quatre à la confiture	Toast de chèvre Steak haché, sauce au poivre Poêlée de légumes Buche du Pilat Fruit du verger	REPAS DE NOEL 	Potage de légumes verts Betteraves aux herbes Torti BIO aux légumes et amandes Plateau de fromages Clémentines Fruit du marché

***Mollica** : chapelure à base de pain, ail, thym et romarin.
 ***Salade Mariette** : pommes de terre, œuf, betteraves



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)

