



# Restaurant scolaire de Sorigny

Janvier 2018

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 8 au 12 janvier	<p>Potage de légumes et pommes de terre Salade charcutière ☼</p> <p>Nugget's Petits pois et carottes</p> <p>Fromage portion</p> <p><b>FRUIT DE SAISON</b> <b>POMME</b></p>	<p><b>CAROTTES BIO</b> aux agrumes Coupe d'<b>AVOCATS</b></p> <p>Poulet basquaise Poêlée de légumes</p> <p>Mimolette</p> <p>Galette des rois Corbeille de <b>FRUITS</b></p>	<p><b>CELERI</b> sauce bulgare</p> <p>Rôti de porc aux herbes Mousse de <b>BROCOLIS</b></p> <p>Brie</p> <p>Riz au lait vanillé</p>	<p>Pâté de campagne Oeuf à la mayonnaise</p> <p>Bœuf bourguignon Pâtes papillons</p> <p><b>YAOURT NATURE BIO</b></p> <p><b>MANDARINE</b> <b>BANANE</b></p>	<p><b>ENDIVES</b> au bleu Salade exotique ☼</p> <p>Brandade de poisson</p> <p>Bûche noire</p> <p>Entremets chocolat Petits suisses</p>
Du 15 au 19 janvier	<p>Velouté de pois cassés aux lardons Taboulé</p> <p>Bœuf miroton <b>HARICOTS VERTS BIO</b></p> <p>Edam</p> <p><b>ANANAS FRAIS</b> Coupe de <b>FRUITS FRAIS</b></p>	<p><i>Journée « Gourmande »</i></p> <p>Mousse de sardine à l'estragon Salade océane surimi ☼</p> <p>Gratin d'œufs façon tartiflette Salade verte</p> <p>Gouda</p> <p>Ile flottante aux abricots Liégeois vanille</p>	<p>Salade verte au maïs</p> <p>Steak haché Duo de <b>BROCOLIS</b> et pommes de terre</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Mousse noix de coco</p>	<p>Salade de <b>MACHE</b> et <b>BETTERAVES BIO</b> Coupe chinoise ☼</p> <p>Filet de poisson frais sauce Nantua Blé</p> <p>Bûche mélange</p> <p>Petits suisses aux fruits Entremets vanille</p>	<p><b>GUACAMOLE</b> Frisée aux croutons</p> <p>Tajine de volaille Légumes tajine</p> <p>Plateau de fromages</p> <p>Moelleux aux pommes Quatre quart au chocolat</p>
Du 22 au 26 janvier	<p>Cake lardons chèvre Potage tomate vermicelle</p> <p>Sauté de veau marengo Haricots plats</p> <p>Brie</p> <p><b>KIWI</b> <b>POIRE</b></p>	<p>Salade aux <b>POMMES</b> <b>CELERI RAVE</b> à la vinaigrette</p> <p>Filet de poisson frais sauce aneth <b>POMMES ANGLAISE BIO</b></p> <p>Emmental</p> <p>Entremets citron, brisures de meringue Gratin de fruits</p>	<p>Bouillon aux petites pâtes</p> <p>Poulet rôti Chou de Bruxelles</p> <p>Saint Nectaire AOP</p> <p><b>FRUIT DE SAISON</b></p>	<p>Salade coleslaw Salade composée</p> <p>Sauté de porc <b>ROI ROSE DE TOURAINE</b> au cidre Epinards gratinés</p> <p>Plateau de fromages</p> <p>Trifle <b>POIRE</b> chocolat Semoule aux raisins</p>	<p><i>Journée « BIO »</i></p> <p><b>CROQUE DE CAROTTES</b> <b>CHOU CHINOIS</b></p> <p><b>PATES A LA BOLOGNAISE</b></p> <p><b>CAMEMBERT</b></p> <p><b>YAOURT VANILLE</b> Panna cotta aux fruits rouges</p>
Du 29 au 31 janvier	<p><b>ENDIVES</b> mimolette <b>MACHE</b> aux noix</p> <p>Paella de poisson au <b>RIZ BIO</b></p> <p>Edam</p> <p>Entremets bicoloré Mousse framboise</p>	<p><i>Journée « SAINTE »</i></p> <p>Bruchetta fromage et saumon fumé Toast de chèvre</p> <p>Blanc de volaille mariné aux herbes <b>CAROTTES</b> glacées à l'orange</p> <p>Fromage ail et fines herbes</p> <p>Méli mélo d'agrumes à la cannelle Salade de <b>FRUITS FRAIS</b></p>	<p>Duo de <b>CHOUX</b></p> <p>Cervelas obernois Purée</p> <p>Camembert</p> <p>Yaourt</p>		

☼ **salade charcutière** : pommes de terre, jambon, cornichon ☼ **coupe chinoise** : salade, soja, carottes  
 ☼ **coupe de riz tropical** : riz, crevettes, ananas ☼ **salade exotique** : salade, surimi, maïs  
 ☼ **salade océane au surimi** : salade, surimi

Mélanie CONAN  
Diététicienne  
diplômée



Nos menus sont susceptibles d'être modifiés à tout moment en fonction de nos approvisionnements  
Toutes nos volailles sont labélisées, certifiées ou bio

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**

