



# Restaurant scolaire de Sorigny

## Mai 2018



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 14 au 18 Mai	<p>Carottes à l'orange Radis au beurre</p> <p>Brandade de poisson</p> <p>Bleu</p> <p>Entremets au Chocolat</p> <p>Petits suisses aux fruits</p>	<p><i>Journée « Gourmande »</i></p> <p>Carpaccio de courgettes au citron et chèvre</p> <p>Cèleri sauce bulgare</p> <p>Gratin de Tortis au poulet</p> <p>Camembert Bio</p> <p>Crème chocolat et fraise</p> <p>Pêche façon melba</p>	<p>Concombre à la vinaigrette</p> <p>Poisson pané Blé томатé</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Œuf au lait</p>	<p>Quiche au fromage Cake aux lardons</p> <p>Roti de porc au miel Haricots verts</p> <p>Brie</p> <p>Fraises Kiwi</p>	<p>Lentilles à la vinaigrette</p> <p>Toast au fromage</p> <p>Mijoté de bœuf aux oignons</p> <p>Courgettes au thym</p> <p>Carré frais</p> <p>Pommes Bio</p> <p>Corbeille de fruits</p>
Du 21 au 25 Mai	<p>FERIE</p>	<p><i>Journée BIO</i></p> <p>Betteraves Bio au vinaigre de framboise</p> <p>Coupe d'asperges</p> <p>Lasagne à la Bolognaise Bio</p> <p>Yaourt nature Bio</p> <p>Fruit de saison Bio</p> <p>Smoothie</p>	<p>Saucisson Sec</p> <p>Filet de poisson frais à l'aneth</p> <p>Riz pilaf</p> <p>Fromage portions</p> <p>Fraises</p>	<p>Tomate mozzarella Concombre à la menthe</p> <p>Boulette de boeuf Frites</p> <p>Tomme grise</p> <p>Fromage blanc Bio coulis de fruits rouges</p> <p>Entremets au caramel</p>	<p>Pastèque</p> <p>Batavia au jambon</p> <p>Sauté de porc Roi Rose de Touraine</p> <p>Haricots plats</p> <p>Plateau de fromages</p> <p>Tarte pomme rhubarbe</p> <p>Flan pâtissier</p>
Du 28 au 31 Mai	<p>Taboulé Riz niçois</p> <p>Haut de cuisse de poulet aux herbes</p> <p>Carottes fondantes</p> <p>Bûche du pilât</p> <p>Banane</p> <p>Salade de fruits frais</p>	<p><i>Journée SANTE</i></p> <p>Tartine croquante chèvre et miel</p> <p>Salade égyptienne</p> <p>Wok de courgettes et volailles aux noix de cajou</p> <p>Camembert Bio</p> <p>Coupe de nectarine à la menthe</p> <p>Kiwi</p>	<p>Radis au beurre</p> <p>Escalope de porc sauce charcutière</p> <p>Brocolis</p> <p>Emmental</p> <p>Semoule au chocolat</p>	<p>Salade pâtes au surimi</p> <p>Salade riz aux olives</p> <p>Fricassé de bœuf à la provençale</p> <p>Ratatouille</p> <p>Petit suisse nature</p> <p>Fruits de saison</p> <p>Pastèque</p>	

⊗ Riz niçois : riz, thon, tomate, poivrons, maïs ⊗ Salade Estivale : Salade, tomate, œuf dur  
⊗ Salade Egyptienne : semoule, tomate, maïs, raisins



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

