



Restaurant scolaire de Sorigny



Mai 2019

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 29 Avril au 03 Mai	Salade de pomme de terre Salade de riz aux olives Bœuf bourguignon Brocolis Bio Gouda Fruit de saison Orange	<u>Journée Santé</u> Radis au beurre Salade composée maïs céleri Gratin de macaroni Bio au saumon Fromage portion Salade de Fraises et kiwi Pomme du val de Loire	FERIE	Salade verte et artichauts Haricots verts à l'échalote Couscous de poulet à la semoule Bio Bûche mélange Œuf au lait Entremets noix de coco	Taboulé de chou-fleur Champignons à la graine de moutarde Sauté de porc Roi Rose de Touraine au paprika Carottes Bio Cantal Flan pâtissier Crumble pomme framboise
Du 06 au 10 Mai	Salade de pâtes Bio arlequin Salade de blé Tajine de volaille aux pruneaux Haricots beurre Tomme blanche Banane Duo de fruits	Salade crétoise ☼ Salade bistrot ☼ Sauté de bœuf à l'échalote Riz Bio Mimolette Petit pot de glace bicolore Compte de pomme	FERIE	<u>Journée BIO</u> Carottes râpées Bio Concombre sauce bulgare Gratin de pommes de terre aux œufs durs Bio Camembert Bio Fromage blanc Bio Entremets pistache	Bruschetta à la tomate Crêpe aux fromages Poisson frais sauce citron Poêlée de légumes Yaourt nature Bio Pastèque Pomme du Val de Loire
Du 13 au 17 Mai	Salade composée (Salade, carottes, poulet) Céleri sauce bulgare Mijoté de bœuf à la tomate Purée de pommes de terre Brie Yaourt nature Bio Œuf au lait	<u>Journée Gourmande</u> Salade de concombre et tomates à la féta Salade croquante ☼ Poulet rôti Haricots verts Bio persillés Emmental Pain perdu au caramel beurre salé Clafoutis aux fruits	Duo de crudités Rôti de porc au jus Carottes au beurre Fromage fondu Semoule au lait	Taboulé à la menthe (semoule Bio) Taboulé à la menthe (semoule Bio) Lentilles à la vinaigrette Lentilles à la vinaigrette Chipolatas Chipolatas Petits pois carotte Petits pois carotte Petit suisse Petit suisse Salade de fruits frais Salade de fruits frais Fruit de saison	Butteraves rouges à la vinaigrette Macedoine sauce fromage blanc Poisson frais sauce du soleil ☼ Bohème Bio Bûche moine Frais au sucre Pomme du Val de Loire
Du 20 au 24 Mai	Concombre vinaigrette Salade verte et tomates Poulet sauce forestière Frites Saint Nectaire AOP Entremets vanille (lait Bio) Milk shake à la banane Pommes de terre charcutière Tarte fine à la tomate	Radis au beurre Salade exotique ☼ Steak haché Coquillettes Bio Carré frais Bio Crumble aux fruits rouges Flan pâtissier	Tomate à l'échalote Emincé de bœuf au curry Semoule aux petits légumes Saint Paulin Bâtonnet de glace	Mousse de foie et son cornichon Saucisson à l'Ail Poisson frais au citron Ratatouille Cantal Melon Banane	Tartine de chèvre Riz façon niçoise Sauté de porc Roi Rose de Touraine Poêlée de légumes Edam Pomme Bio Fruit de saison
Du 27 au 31 Mai	Pommes de terre charcutière Tarte fine à la tomate Sauté de bœuf au paprika Chou-fleur persillés Yaourt nature Bio Fruits frais Coupe pomme kiwi	<u>Journée Santé</u> Betteraves vinaigrette Poireaux vinaigrette Paëlla poulet Riz Bio Gouda Smoothie pastèque Coupe fruits rouges	Carottes râpées Bio Brandade de poisson Salade verte Cœur de bleu Corbeille de fruits	FERIE	FERME

☼ Pommes de terre du pêcheur : pomme de terre, tomate, thon ☼ Salade Crétoise : Salade, tomate, concombre féta
 ☼ Salade bistrot : Salade, œufs et lardons ☼ Salade exotique : Salade, maïs, tomate, ciboulette, surimi
 ☼ Salade Croquante : salade, céleri, pomme ☼ Sauce du soleil : poivrons et tomate



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