



Restaurant scolaire de Sorigny

Juin 2018

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 4 au 8 Juin	Tomate au Basilic Salade gourmande ☼ Poulet rôti Frites Brie Yaourt vanille Bio Entremets au caramel 	Journée « Gourmande » Cake à l'emmental et bacon Toast au chèvre Tian de légumes à la viande hachée Fromage fondu Salade de Pastèques et Fraises Brugnon	Carottes râpées aux herbes Jambon grillé sauce mère Riz Gouda Petit pot de glace	Concombre sauce Bulgare Chou-fleur vinaigrette Poisson frais aux herbes Coquillettes Bio Saint Nectaire AOP Abricots Fruits de saisons	Melon Betteraves Vinaigrette Estouffade de bœuf au poivre Haricots verts Bio à l'ail Plateau de fromages Riz au Lait chocolaté Corbeille de fruits 
Animation Tom et Lila : Provence-Alpes-Côte d'Azur					
Du 11 au 15 Juin	Radis au beurre Salade vitaminée ☼ Aïoli de poisson Pommes de terre vapeur Emmental Bâtonnet de glace Ile flottante	Tarte fine à la tomate Quiche au thon Omelette Epinards Camembert Bio Soupe de pêches à la verveine Pastèque	Saucisson Sec, beurre Emincé de bœuf à la provençale Ratatouille Edam Assortiment de fruits	Croque carotte Bio, sauce fromage blanc Salade multicolore Sauté de bœuf sauce gardiane Courgettes à la provençales Fromage ail et fines herbes Crumble aux fruits rouge Tarte aux figes	Concombre aux fines herbes Melon Tomate farcie Riz Plateau de fromages Fromage blanc Bio à la confiture Petits suisses aux fruits
Du 18 au 22 Juin	Salade grecque ☼ Laitue aux croûtons Poisson frais à l'oseille Pommes anglaise Mimolette Entremets au chocolat, lait Bio Œuf au lait	Pastèque Chou chinois fromager Rôti de porc Poêlée de légumes Fromage fondu Bio Glace et son biscuit Moelleux aux pêches	Duo de salade et radis Pizza au jambon Salade verte Bûche mélange Crème au citron	Rillettes et son cornichon Œufs durs mayonnaise Lasagnes à la bolognaise Bio Salade verte Fromage fondu Fraises Pastèque	Salade de riz Bio au chorizo Lentilles à la vinaigrette Fricassée de bœuf paprika Carottes vichy Tomme Blanche Melon Banane
Du 25 au 29 Juin	Salade de penné au surimi Taboulé de boulgour Steak haché Petits pois Camembert Bio Abricots Corbeille de fruits	Journée SANTE Concombre à la ciboulette Carottes râpées Cuisse de poulet au miel et moutarde Riz pilaf Bio aux tomates Saint Paulin Melon Kiwi	Pâté de campagne Poisson frais noix de coco Semoule Petit suisse Pêche	Journée « BIO » Haricots verts Bio à l'échalote Salade de tomates Omelette aux fines herbes Bio Pomme de terre Bio Fromage à tartiner Bio Fruit de saisons Bio Banane	Cèleri sauce Bulgare Salade Berlinoise ☼ Mijoté de porc Roi Rose de Touraine Poêlée de courgettes Plateau de fromages Cake choco-banane Roulé à la confiture

☼ **Salade gourmande** : salade verte, fromage, dès de jambon ☼ **Salade Vitaminée** : Salade, kiwi, fêta
 ☼ **Salade Grecque** : tomate, concombre, fêta ☼ **Salade Berlinoise** : chou blanc, gruyère, croûtons



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