



# Restaurant scolaire de Sorigny



## Juin 2019

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<b>Animation : "Nos recettes aux légumes, c'est bon pour la planète"</b>				
Du 3 au 7 Juin	Salade pâtes au surimi Houmous au pois chiches Rôti de bœuf sauce béarnaise Tian de légumes Saint Paulin Salade fruits frais* Banane	Melon Tomate à la ciboulette Mijoté de porc aux poivrons Pâtes Carré frais Bio Muffin chocolat courgette Gâteau à la carotte	Salade verte composée Crumble de poulet, pommes de terre et carottes Camembert Bio Petit suisses aux fruits	Smoothie petits pois et menthe Betteraves au fromage frais Curry de légumes, haricots rouge et dinde (Riz Bio) Bûche mélange Fraises au sucre Fruit de saison	Duo de champignons et radis à la vinaigrette Céleri rémoulade Poisson frais sauce provençale Coquillettes Bio Tomme blanche Panna cotta à la vanille Compote de pommes
Du 10 au 14 Juin	FERIE	<b>Journée Gourmande</b> Coupe de melon, jambon et féta Carottes râpées Spaghetti Bio au poulet et légumes du soleil Fromage ail et fines herbes Crème pâtissière légère aux fraises Mousse au chocolat	Pâté de campagne et son cornichon Filet de colin à l'estragon Boulgour Yaourt nature Bio Fruit de saison	<b>Journée BIO</b> Salade de pommes de terre Bio Lentilles à la vinaigrette Sauté de porc Bio Courgettes Bio persillées Camembert Bio Fruit Bio Coupe de fruits frais	Radis au beurre Chou blanc aux raisins Estouffade de bœuf Haricots verts Bio Plateau de fromages Pot de glace et son biscuit Gâteau au chocolat
Du 17 au 21 Juin	Salade grecque* Salade composée Sauté de veau marengo Frites Fromage portion Ile flottante Mousse noix de coco	Pizza du chef Toast de chèvre Omelette Bio Epinards Tomme grise Pêche Pastèque	Salade galardière* Cuisse de poulet Carottes Bio à la crème Brie Semoule au chocolat	Salade de pâtes au thon Pomme de terre en salade Poisson frais sauce crustacé Chou-fleur Bio Petit suisse Abricots Pomme	Melon Salade verte aux croutons Tomate farcie Riz Saint Nectaire AOP Yaourt à la vanille Bio Milk shake à la framboise
Du 24 au 28 Juin	Carottes râpées Bio aux agrumes Chou-fleur vinaigrette Escalope de porc à la normande Petits pois Bûche du pilat Clafoutis aux pêches Crumble pomme spéculos	<b>Journée Santé</b> Cake au chorizo Quiche provençale Courgettes et tomates gratinées au bœuf Bio Edam Salade d'abricots, menthe et citron Smoothie aux fruits rouges	Salade printanière* Emincé de bœuf façon goulasch Purée de brocolis Bio et pommes de terre Gouda Glace	Rillettes et son cornichon Saucisson à l'ail Tajine de poisson frais Semoule Bio Mimolette Coupe de fraises Pêche	Courgettes râpées à l'huile d'olive Avocat vinaigrette Raviolis gratinés Salade verte Plateau de fromage Fromage blanc Bio à la confiture Entremets au caramel
Du 1 au 5 Juillet	Feuilleté au fromage Tarte courgettes et chèvre Sauté de bœuf à la tomate Ratatouille Yaourt nature Bio Corbeille de fruits Abricots	Concombre sauce bulgare Coupe de melon Lasagnes de poisson Salade verte Cantal Entremets chocolat (lait Bio) Crème vanille	Salade composée Jambon blanc Haricots beurre à l'échalote Fromage portion Bio Fruit frais	Salade tomates aux herbes Melon Gratin de légumes aux œufs durs Camembert Bio Riz au lait vanillé Entremets au caramel	Pastèque Duo chipolata merguez Chips Emmental Glace Fruit Jus de fruits

\* Salade Galardière : Chou blanc croutons \* Salade Printanière : Salade, tomates, maïs  
 \* Salade Grecque : tomate, concombre BIO, féta \* Salade de fruits frais : dont un fruit BIO



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

