



Restaurant scolaire de Sorigny

Janvier 2013

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Du 7 au 11 janvier	<p>Macédoine à la mayonnaise Œuf dur sauce cocktail</p> <p>Brandade de poisson</p> <p>Saint Nectaire AOP</p> <p>POMME KIWI</p>	<p><i>Journée « PLAISIR »</i></p> <p>Méli mélo de salade à l'emmental AVOCAT à la vinaigrette</p> <p>Tajine d'agneau à l'ananas Haricots bicolore ☼</p> <p>Fromage portion</p> <p>Galette des rois Corbeille de FRUITS</p>	<p>CAROTTES RAPEES au citron POMELOS au sucre</p> <p>Poulet rôti Frites</p> <p>Camembert</p> <p>Entremets au chocolat Yaourt nature</p>	<p>Potage de potirons et pommes de terre Salade de pâtes</p> <p>Rôti de porc au lait Choux de Bruxelles</p> <p>Tome blanche</p> <p>ANANAS FRAIS Duo de POIRE et KIWI BANANE</p>
Du 14 au 18 janvier	<p>Salade piémontaise Cake aux tomates confites</p> <p>Sauté de bœuf marengo Petits pois</p> <p>Yaourt nature</p> <p>CLEMENTINES LITCHIS FRAIS</p>	<p>Salade de mâche, BETTERAVES et pommes Bâtonnets de CAROTTES</p> <p>Saumonette fraîche au beurre citronné Semoule</p> <p>Emmental</p> <p>Pêche façon melba POMME dorée au four</p>	<p>CELERI RAVE CHAMPIGNONS FRAIS à la crème</p> <p>Sauté de dinde au paprika Poêlée de légumes</p> <p>Bûche mélange</p> <p>Riz au lait Fromage frais aux céréales</p>	<p>Salade verte multicolore Duo de CHOU BLANC et BETTERAVES</p> <p>Tartiflette maison</p> <p>Fromage fondu</p> <p>Mousse à la framboise Entremets au praliné</p>
<p><i>Animation : "Les fruits exotiques"</i></p>				
Du 21 au 25 janvier	<p>Velouté poireaux et pommes de terre Taboulé aux fruits de mer</p> <p>Filet de colin frais à la bordelaise BROCOLIS</p> <p>Gouda</p> <p>BANANE ANANAS FRAIS</p>	<p>Salade exotique à l'avocat et au pamplemousse Croque de CHOU FLEUR</p> <p>Emincé de bœuf aux oignons Purée</p> <p>Bûche noire</p> <p>Entremets framboise litchi Petits suisses</p>	<p>Duo de saucissons Rillettes de poisson</p> <p>Curry de poulet au lait de coco Riz pilaf</p> <p>Brie</p> <p>ORANGE Salade de FRUITS FRAIS</p>	<p>Méli mélo de CHOU BLANC, CAROTTES et raisins secs Coupe domino ☼</p> <p>Porc au caramel Poêlée de légumes</p> <p>Plateau de fromages</p> <p>Tarte aux KIWIS Crumble maison</p>
Du 28 au 31 janvier	<p>Salade de riz tricolore Pommes de terre du pêcheur</p> <p>Emincé de dinde au paprika Salsifis persillés</p> <p>Crème de gruyère</p> <p>POIRE KIWI</p>	<p><i>Journée « SANTE »</i></p> <p>Salade hivernales ☼ Emincé de chou rouge</p> <p>Pot au feu du bord de mer et ses petits légumes</p> <p>Fromage</p> <p>Fondant à l'ORANGE Roulé à la confiture</p>	<p><i>Journée « BIO »</i></p> <p>POTAGE DE LEGUMES MAISON CHOU FLEUR en salade</p> <p>GRATIN DE PATES AU JAMBON</p> <p>EMMENTAL</p> <p>POMME BANANE</p>	

- ☼ Haricots bicolores : haricots beurre, haricots verts
- ☼ Endives hivernales : endives, mimolette, croûtons
- ☼ Coupe domino : Céleri, olives noires

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 d'origine française (VBF)



PRODUIT DE SAISON / *PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE.

