



# Restaurant scolaire de Sorigny



## Janvier 2020

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 6 au 10 janvier	<b>Céleri sauce bulgare</b> Carottes râpées au citron  <b>Filet de merlu à l'italienne</b> <b>Coquillettes Bio</b>  Edam  <b>Entremets au chocolat</b> Milk Shake aux fruits rouges	<b>Potage tomate Endives</b>  <b>Emincé de porc Aux pruneaux</b> <b>Poêlée de légumes</b>  <b>Carré frais bio</b>  <b>Galette des rois et des reines</b> Fruit de saison	<b>Chou chinois à l'emmental</b>  <b>Boudin blanc</b> Purée de pommes de terre  <b>Fromage à tartiner</b>  <b>Yaourt à la vanille Bio</b>	<b>Betteraves rouges</b> Macédoine à la mayonnaise  <b>Curry de légumes et haricots rouge au lait de coco</b> Salade verte  <b>Bûche mélange</b>  <b>Pomme Bio</b> Salade de fruits frais	<b>Velouté de pois cassés</b> Salade de riz à la niçoise  <b>Mijoté de bœuf aux olives</b> <b>Brocolis Bio</b>  <b>Emmental</b>  <b>Clémentines</b> Fruit de saison
Du 13 au 17 janvier	<b>Journée « Bio »</b>  <b>Salade de Tortis Bio</b> Pommes de terre strasbourgeoise ☼  <b>Poulet Bio</b> <b>Haricots verts Bio persillés</b>  <b>Camembert Bio</b>  <b>Fruit de saison Bio Orange</b>	<b>Journée gourmande</b>  <b>Carottes bio à la marocaine</b> ☼ Salade de mâche aux croutons  <b>Risotto au chorizo et petits légumes</b>  <b>Fromage ail et fines herbes</b>  <b>Coupe façon forêt noire</b> ☼ Gratin de fruits	Museau à la vinaigrette  <b>Quenelles de brochet sauce nantua</b> Ebly  Petit suisse  Coupe d'agrumes	<b>Salade hivernale</b> ☼ Coupe d'avocats  <b>Rôti de bœuf sauce échalote</b> Frites  Cantal AOC  <b>Œuf au lait (lait Bio)</b> Entremets bicolore	<b>Soupe de potiron</b> Salade de lentilles à la vinaigrette  <b>Omelette Bio</b> <b>Epinards à la crème</b>  <b>Plateau de fromages</b>  <b>Banane</b> Duo pomme orange
Du 20 au 24 janvier	<b>Tartine chèvre et miel</b> Mini croque-monsieur  <b>Emincé de volaille à l'ancienne</b> Petits pois et carottes  <b>Yaourt nature Bio</b>  <b>Poire</b> Fruit de saison	<b>Veloute champignons</b> Céleri branche aux pommes  <b>Poisson frais sauce safranée</b> Pommes anglaises  Saint Paulin  <b>Fromage blanc Bio</b> Entremets pistache	<b>Salade Floride</b> ☼  <b>Jambon grillé sauce madère</b> <b>Carottes Bio aux oignons</b>  Brie  <b>Tarte fine aux pommes</b>	<b>Journée Santé</b>  <b>Potage panais châtaigne</b> Betteraves rouges aux herbes  <b>Tajine couscous de pois chiches</b> ☼ (semoule Bio)  Saint nectaire AOP  <b>Smoothie frais au kiwi</b> Clémentines	<b>Salade Gasco</b> ☼ Pamplemousse  <b>Colombo de bœuf</b> <b>Chou-fleur persillé</b>  <b>Camembert bio</b>  <b>Crème au pain d'épices</b> Riz au lait
Du 27 au 31 janvier	<b>Nouvel an chinois</b>  <b>Salade asiatique</b> ☼ Mâche au bleu  <b>Porc caramélisé</b> <b>Riz bio</b>  Plateau fromage  <b>Entremets vanille et coco râpée</b> Milk Shake à la fraise	<b>Velouté potiron</b> Croque de carottes sauce ciboulette  <b>Tricassée de bœuf au paprika</b> Choux de Bruxelles  <b>Fromage à tartiner Bio</b>  Brownies Gâteau au yaourt	<b>Emincé de chou rouge</b>  <b>Normandin de veau</b> Fondue de poireaux et pommes de terre  Bûche noire  <b>Pomme Bio dorée au four</b>	<b>Velouté de courgettes à la crème de gruyère</b> Haricots verts à l'échalote  <b>Boulettes de soja, tomate et basilic</b> <b>Spaghetti Bio</b>  Saint Paulin  <b>Orange</b> Duo pomme/kiwi	<b>Cake au fromage</b> Tranchette alsacienne ☼  <b>Poisson frais sauce oseille</b> <b>Haricots beurre à l'ail</b>  Bleu  <b>Fruit Bio</b> Soupe de fruits

- ☼ PDT Strasbourgeoise : pomme de terre, saucisse ☼ Carottes à la marocaine : Jus d'orange et cumin  
 ☼ Salade pacifique : salade, pomme, céleri branche, maïs  
 ☼ Coupe façon forêt noire : Crème chocolat, chantilly, cerises, copeaux chocolat  
 ☼ Salade hivernale : Salade, poire, noix ☼ Salade Asiatique : chou chinois, carottes, soja



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