





# Restaurant scolaire de Sorigny

Février 2013

|                            | Lundi   | Mardi  | Jeudi  | Vendredi  |
|----------------------------|---|--|--|---|
| Du 28 janvier au 1 février |   |  |  | <b>Betteraves râpées à la ciboulette</b><br>Salade fromagère<br><br><b>Boulettes de bœuf à la sauce tomate</b><br>Semoule<br><br><b>Saint Paulin</b><br><br><b>Yaourt aromatisé</b><br>Entremets à la vanille       |
| Du 4 au 8 février          | <b>Journée « BIO »</b><br><br><b>CAROTTES RAPEES A L'ORANGE</b><br><b>POMELOS</b><br><br><b>SAUTE DE BŒUF BOURGUIGNON</b><br><b>RIZ</b><br><br><b>FROMAGE</b><br><br><b>FRUIT DE SAISON</b><br>Poire au sirop | <b>Duo de salade verte et BETTERAVES</b><br>Salade de <b>CHOU BLANC</b><br><br><b>Sauté de dinde à la crème</b><br><b>Haricots verts persillés</b><br><br><b>Tome blanche</b><br><br><b>Crêpe au sucre</b><br><b>FRUIT</b>  | <b>Potage du jardin</b> ☼<br>Taboulé<br><br><b>Cordon bleu</b><br><b>Ratatouille</b><br><br><b>Yaourt nature</b><br><br><b>ORANGE</b><br><b>KIWI</b>   | <b>Concombre au fromage blanc</b><br>Salade d' <b>ENDIVES</b> au bleu<br><br><b>Poisson frais au beurre citronné</b><br>Purée<br><br><b>Emmental</b><br><br><b>Petits suisses aux fruits</b><br>Crème à la pistache |
| Du 11 au 15 février        | <b>Salade club</b> ☼<br>Coupe d' <b>AVOCATS</b><br><br><b>Poulet rôti</b><br><b>Frites</b><br><br><b>Bûche mélange</b><br><br><b>Fromage blanc au coulis de fruits rouges</b><br>Entremets au chocolat        | <b>Feuilleté au fromage</b><br>Toast de mousse de foie<br><br><b>Poisson frais sauce ciboulette</b><br><b>CAROTTES</b> au beurre<br><br><b>Bûche noire</b><br><br><b>POMME ROUGE</b><br><b>POIRE</b>   | <b>Journée « PLAISIR »</b> <br><br><b>Salade asiatique</b> ☼<br><b>CELERI</b> sauce bulgare<br><br><b>Bœuf à l'aigre douce</b><br><b>Nouilles chinoises</b><br><br><b>Crème de gruyère</b><br><br><b>Mousse à la noix de coco</b><br>Corbeille de <b>FRUITS</b> | <b>Salade de riz niçois</b><br>Lentilles à l'échalote<br><br><b>Fricassée de porc</b><br><b>Haricots beurre</b><br><br><b>Saint Nectaire AOP</b><br><br><b>KIWI</b><br>Salade de <b>FRUITS FRAIS</b>                |

Mélanie CONAN  
Dietéticienne  
diplômée

- ☼ **Potage du jardin** : Pommes de terre, poireaux, carottes, céleri
- ☼ **salade club** : salade, jambon, gruyère
- ☼ **Salade asiatique** : salade, carottes, soja, crevettes, sauce soja



Nos menus sont susceptibles d'être modifiés à tout moment en fonction de nos approvisionnements  
Toutes nos volailles sont labélisée, certifiées ou bio.



Toutes nos viandes de bœuf sont d'origine française (VBF)  
**PRODUIT DE SAISON / \*PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE.**

