

# Restaurant scolaire de Sorigny



		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 29 janvier au 2 février	<b>Entrée</b>	Endives mimolette Mâche aux noix	<b>Journée "Santé"</b> Bruchetta fromage et saumon fumé Toast de chèvre	Duo de choux	Soupe de légumes verts Haricots verts à l'échalote	<b>Chandeleur</b> Champignons frais à la graine de moutarde Salade verte au jambon
	<b>Plat protidique</b>	Paëlla de poisson	Blanc de volaille mariné aux herbes	Cervelas obernois	Rôti de porc au miel	Sauté de bœuf aux oignons
	<b>Accompagnement</b>	Riz BIO	Carottes glacées à l'orange	Purée	Frites	Chou fleur BIO
	<b>Produit laitier</b>	Edam	Fromage ail et fines herbes	Camembert	Emmental	Saint Nectaire AOP
	<b>Desserts</b>	Entremets bicolore	Méli mélo d'agrumes à la cannelle	Milk shake	Clémentines	Crêpe au sucre
		Mousse à la framboise	Salade de fruits frais		Pomme	Corbeille de fruits
Du 5 au 9 février	<b>Entrée</b>	Feuilleté au fromage Cake au pistou	<b>Journée "Gourmande"</b> Croque de légumes sauce fromage blanc Salade jurassienne *	Assiette de crudités	<b>Journée BIO</b> Velouté de courgettes BIO Chou rouge émincé	Riz BIO à l'espagnol * Taboulé
	<b>Plat protidique</b>	Poulet tandoori	Escalope de porc gourmande	Mijoté de bœuf	Œufs Colette *	Steak haché
	<b>Accompagnement</b>	Salsifis persillés	Spaghetti roses	Poêlée de légumes	/	Haricots verts
	<b>Produit laitier</b>	Fromage à tartiner	Tomme blanche	Petit suisse	Carré frais	Plateau de fromages
	<b>Desserts</b>	Ananas frais	Gratin pomme, poire et noisette	Gâteau au yaourt	Pomme	Kiwi
		Orange	Mousse noix de coco		Duo de fruits	Fruit du verger

### Composition des salades :

- \* Riz à l'espagnol : riz, chorizo, poivrons, oignons
- \* Salade jurassienne : batavia, dès de fromage, maïs
- \* Œufs Colette : pommes de terre, œufs durs, béchamel, oignons

Nos menus sont susceptibles d'être modifiés à tout moment en fonction de nos approvisionnements

BON APPETIT !

# Restaurant scolaire de Sorigny



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	
Du 12 au 16 février	<b>Entrée</b>	Céleri sauce bulgare Salade normande *	<i>Mardi gras</i> Emincé de chou blanc Salade verte fromagère	Mousse de foie et son cornichon	Bouillon de volaille aux vermicelles Salade de pâtes	<i>Nouvel an chinois</i> Salade asiatique * Pamplemousse chinois
	<b>Plat protidique</b>	Poisson frais sauce océane	Sauté de dinde à la forestière	Emincé de porc à la provençale	Blanquette de veau	Sauté de porc au caramel
	<b>Accompagnement</b>	Semoule BIO	Petits pois	Purée de brocolis	Carottes	Riz cantonnais
	<b>Produit laitier</b>	Mimolette	Saint Paulin	Fromage portion	Yaourt nature BIO	Gouda
	<b>Desserts</b>	Petits suisses Milk shake aux fruits	Beignet aux pommes Gaufre	Fruit de saison	Banane Pomme	Entremets vanille coco Litchis
Du 19 au 23 février	<b>Entrée</b>	Carottes râpées Salade d'endives aux pommes	<i>Journée "Santé"</i> Salade de l'écureuil * Avocat aux crevettes	Salade club *	Flammekueche Quiche lorraine	Potage au potiron et pommes de terre Salade de pommes de terre
	<b>Plat protidique</b>	Pizza à la bolognaise	Potée de lentilles BIO au poisson frais	Filet de poisson frais sauce ciboulette	Daube de bœuf	Mijoté de porc Roi Rose de Touraine
	<b>Accompagnement</b>	/	/	Pommes vapeur	Epinards	Haricots beurre
	<b>Produit laitier</b>	Brie	Edam	Bûche du Pilat	Bûche noire	Plateau de fromages
	<b>Desserts</b>	Fromage blanc BIO Entremets caramel	Ananas rôti aux 4 épices Pomme dorée au miel	Mousse au chocolat	Fruit de saison Orange	Corbeille de fruits Fruit frais

### Composition des salades :

\* Salade normande : salade, gruyère, pomme  
\* Salade asiatique : salade, soja, carottes, surimi

\* Salade club : salade, fromage, croûtons  
\* Salade de l'écureuil: salade, noisettes, emmental

Nos menus sont susceptibles d'être modifiés à tout moment en fonction de nos approvisionnements

BON APPETIT !