



RESTAURANT SCOLAIRE DE SORIGNY

MARS 2011

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Du 7 au 11 mars 2011	<p><i>Emincé de salade au chèvre</i> Salade d'endives aux noix</p> <p><i>Pavé de hoki sauce aurore</i> Semoule</p> <p><i>Fromage frais</i></p> <p>YAOURT A LA VANILLE * Entremets au chocolat</p>	<p>Journée « PLAISIR »</p> <p><i>Concombre au yaourt</i> Salade verte à l'huile de noix</p> <p><i>Rôti de porc</i> <i>Mousse de courgettes</i> au cumin</p> <p><i>Edam</i></p> <p><i>Rose des sables</i> Beignet aux pommes</p>	<p><i>Carottes au citron</i> Emincé de chou blanc aux lardons</p> <p><i>Steak haché</i> Frites</p> <p><i>Brie</i></p> <p><i>Compote tous fruits</i> Poire rôtie au miel</p>	<p><i>Mousse de foie et son cornichon</i> Cervelas</p> <p><i>Oeufs brouillés</i> <i>Printanière de légumes</i></p> <p><i>Fromage fondu</i></p> <p><i>Pomme</i> Rondelles d'ananas</p>
Du 14 au 18 mars 2011	<p><i>Potage tomate vermicelles</i> Salade océane 🌿</p> <p><i>Sauté de porc au curry</i> Haricots verts</p> <p><i>Emmental</i></p> <p><i>Banane</i> Abricot au sirop</p>	<p><i>Salade verte au jambon</i> et à la mimolette Betteraves rouges</p> <p><i>Boulettes de bœuf</i> Ratatouille</p> <p><i>Pavé demi sel</i></p> <p><i>Chou à la crème</i> Pain doré</p>	<p>Journée « BIO »</p> <p>CRUDITES DE SAISON * Poireaux en vinaigrette</p> <p>FILET DE POULE * PATES *</p> <p>YAOURT NATURE *</p> <p>FRUIT FRAIS * Mousse à la framboise</p>	<p><i>Céleri rave sauce bulgare</i> Macédoine à la vinaigrette</p> <p><i>Beignet de poisson</i> Riz pilaf</p> <p><i>Fromage à tartiner</i></p> <p><i>Crème au chocolat</i> Ile flottante</p>
Du 121 au 25 mars 2011	<p><i>Carottes râpées</i> Coupe de pomelos</p> <p><i>Emincé de volaille</i> Pommes de terre vapeur</p> <p><i>Tome blanche</i></p> <p><i>Compote de pêches</i> Pomme au four</p>	<p>Journée « SANTE »</p> <p><i>Salade égyptienne</i> 🌿 Verrine de poisson</p> <p><i>Parmentier de légumes</i> printaniers</p> <p><i>Bleu</i></p> <p><i>Coupe de banane au</i> <i>coulis de chocolat</i> Fruit frais</p>	<p><i>Concombre à la vinaigrette</i> Avocat</p> <p><i>Filet de lieu sauce crustacés</i> Tortis</p> <p><i>Fromage ail et fines herbes</i></p> <p>FROMAGE BLANC * Crème au caramel</p>	<p><i>Velouté de potirons</i> Chou fleur à la vinaigrette</p> <p><i>Rôti de porc</i> Epinards</p> <p><i>Bûche mélange</i></p> <p><i>Pavé au chocolat</i> Pudding</p>
Du 28 mars au 1 avril 2011	<p><i>Rillettes</i> Pâté de campagne</p> <p><i>Poulet rôti</i> Lentilles</p> <p>YAOURT NATURE *</p> <p><i>Fruit du marché</i> Coupe d'agrumes</p>	<p><i>Salade verte à la tomate</i> Asperges sauce cocktail</p> <p><i>Brandade de poisson</i></p> <p><i>Crème de gruyère</i></p> <p><i>Mousse à la mangue</i> Liégeois au chocolat</p>	<p><i>Potage maison</i> Salade de moules à la catalane</p> <p><i>Emincé de porc</i> Gratin de chou fleur</p> <p><i>Saint Nectaire</i></p> <p><i>Kiwi</i> Fruit du verger</p>	

🌿 *Salade océane* : pâtes de 3 couleurs, surimi, tomate, ciboulette

🌿 *Salade Egyptienne* : semoule, tomate, maïs, menthe, citron

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

Toutes nos volailles sont labélisées.



Toutes nos viandes de bœuf sont d'origine française (VBF)

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

