



Restaurant scolaire de Sorigny

Mars 2013

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Du 4 au 8 mars	<p>Carpaccio de BETTERAVES CHOU FLEUR sauce cocktail</p> <p>Brandade de poisson</p> <p>Fromage portion</p> <p>ORANGE Salade de FRUITS FRAIS</p>	<p>Bruschetta à la tomate Riz niçois</p> <p>Escalope de dinde sauce chasseur Petits pois</p> <p>Brie</p> <p>FRUIT DE SAISON KIWI</p>	<p>Coupe carnaval ☼ CHOU CHINOIS</p> <p>Sauté de porc sauce charcutière Haricots verts</p> <p>Fondu président</p> <p>Beignet Flan pâtissier</p>	<p>Salade verte aux croutons POMELOS</p> <p>Lasagnes à la bolognaise</p> <p>Tome blanche</p> <p>Entremets au spéculos Muesli fruits rouges ☼</p>
Du 11 au 15 mars	<p>Flammekueche Pizza au fromage</p> <p>Sauté de bœuf aux poivrons Duo de CAROTTES et NAVETS persillés</p> <p>Camembert</p> <p>BANANE POMME ROUGE</p>	<p><u>Journée « SANTÉ »</u></p> <p>Verrine croquante aux pommes ☼ ENDIVES au gruyère</p> <p>Poulet tandoori Riz</p> <p>Plateau de fromages</p> <p>Petit flan au parfum d'agrumes Crème au chocolat</p>	<p>Bouillon aux vermicelles ☼ Salade de pâtes arlequin</p> <p>Potée au CHOU</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Coupe d'ANANAS POIRE</p>	<p>CAROTTES au cumin CHOU BLANC à la mimolette</p> <p>Filet de colin frais à l'oseille Purée</p> <p>Gouda</p> <p>Œuf au lait Entremets au praliné</p>
Du 18 au 22 mars	<p>CELERI RAVE Eventail d'avocat</p> <p>Blanquette de dinde Frites</p> <p>Bûche du pilât</p> <p>Fromage blanc Entremets à la pistache</p>	<p>Salade fromagère CHOU ROUGE aux pommes</p> <p>Emincé de bœuf aux olives Petits pois et carottes</p> <p>Fromage portion</p> <p>Gâteau aux pommes Clafoutis</p>	<p>Pâté de campagne Macédoine à la mayonnaise</p> <p>Pâtes de la mer</p> <p>Edam</p> <p>FRUIT DE SAISON ORANGE</p>	<p>Salade de haricots coco à l'échalote Toast fromager au miel</p> <p>Palette à la provençale Mousse de BROCOLIS</p> <p>Bleu AOP</p> <p>Salade de FRUITS FRAIS ANANAS</p>
Du 25 au 29 mars	<p>Assiette de CRUDITES Salade d'ENDIVES</p> <p>Saumonette fraîche aux câpres Pommes vapeur</p> <p>Saint nectaire</p> <p>Ile flottante Coupe légère aux pêches</p>	<p><u>Journée « PLAISIR »</u></p> <p>Velouté de BETTERAVES Champignons à la grecque</p> <p>Saucisse Lentilles</p> <p>Petit suisse</p> <p>Salade de banane à la cannelle COUPE D'AGRUMES</p>	<p>RADIS au beurre Salade des îles ☼</p> <p>Jambon blanc Epinards</p> <p>Bûche mélange</p> <p>Trifle au fromage blanc, fruits et céréales Semoule au chocolat</p>	<p><u>Journée « BIO »</u></p> <p>SALADE PATES A LA MAYONNAISE Pommes de terre au thon</p> <p>BŒUF MODE CAROTTES</p> <p>PLATEAU DE FROMAGES</p> <p>POMME KIWI</p>

☼ Muesli aux fruits rouges : fromage blanc, céréales, coulis de fruits rouges ☼ Coupe carnaval : salade, surimi, maïs, carottes
 ☼ Bouillon aux vermicelles : bouillon de la potée, vermicelles ☼ salade des îles : salade, ananas, crevettes
 ☼ Verrine croquante aux pommes : Pomme, carottes, chou rouge, féta

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.

