




# Restaurant scolaire de Sorigny

Mars 2014

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Du 10 au 14 mars	<b>JOURNÉE BIO</b>  <b>BETTERAVES A LA CIBOULETTE</b> Macédoine de légumes  <b>POULET CHASSEUR SEMOULE</b>  <b>CAMEMBERT</b>  <b>CLEMENTINE</b> Ananas	<b>Journée « SANTÉ »</b> <b>Bateau d'endive au thon</b> Salade club ☼  <b>Gratin de courgettes au bœuf</b>  <b>Petit suisse</b>  <b>Quatre quart sauce coulis de fruits</b> Moelleux aux pommes	<b>Mousse de foie</b> Museau vinaigrette  <b>Blanquette de poisson frais</b>  <b>Tome blanche AOC</b>  <b>FRUIT FRAIS ORANGE</b> 	<b>Bouillon de poule aux vermicelles</b> Salade de pommes de terre au thon  <b>Sauté de porc au curry</b> Julienne de légumes  <b>Plateau de fromages</b>  <b>FRUIT DE SAISON</b> Coupe de fruits

## Animation Mondial Carnaval

Du 17 au 21 mars	<b>Pizza napolitaine</b> Blé à la catalane  <b>Escalope de volaille</b> Chou-fleur béchamel  <b>Yaourt nature</b>  <b>Carpaccio d'ananas</b> KIWI 	<b>Salade italienne</b> ☼ MACHE fromagère  <b>Spaghetti au saumon</b> Saint Paulin  <b>Crème façon tiramisu</b> Smoothie banane et kiwi 	<b>Coupe brésilienne</b> ☼ Salade de <b>CHOU BLANC</b> , emmental et lardon  <b>Sauté de bœuf</b> Epinards  <b>Emmental</b>  <b>Mousse nougat - mangue</b> Riz au lait de coco et cannelle	<b>Velouté de tomates</b> <b>Salade d'artichaut</b> ☼  <b>Saucisse de volaille</b> Frites  <b>Brie</b>  <b>Salade de fruits exotiques</b> Banane
Du 24 au 28 mars	<b>Duo de saucissons</b> Salade coleslaw ☼  <b>Hachis Parmentier</b>  <b>Mimolette</b>  <b>POMME</b> Cocktail de fruits	<b>Journée « PLAISIR »</b> <b>Tarte tourangelle</b> Crêpe au fromage  <b>Yassa de volaille</b> Haricots verts  <b>Fromage portion</b>  <b>Banane</b> Coupe de fruits frais nappés de chocolat	<b>CAROTTES BIO</b> râpées Champignons aux herbes  <b>Filet de poisson frais</b> Semoule aux petits légumes  <b>Gouda</b>  <b>Compote de fruits</b> Entremets pistache	<b>Râpé de BETTERAVE</b> sauce moutarde à l'ancienne <b>ENDIVES</b> fromagère  <b>Rôti de porc au chorizo</b> Ratatouille  <b>Fromage blanc</b>  <b>Eclair au chocolat</b> Tarte aux <b>POMMES</b>
31 mars	<b>Potage du chef</b> Salade de pommes de terre  <b>Emincé de dinde forestière</b> <b>CAROTTES</b> persillées  <b>Fromage ail et fines herbes</b>  <b>POMME</b> Fruit			

- ☼ **Salade club** : salade, jambon, tomate, gruyère  
 ☼ **Salade italienne** : salade verte, tomate, mozzarella, jambon cru  
 ☼ **Salade coleslaw** : chou blanc, carottes, mayonnaise  
 ☼ **Coupe brésilienne** : salade verte, avocat, crevette, banane, kiwi  
 ☼ **Salade d'artichaut** : salade verte, artichaut, tomate

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)

Toutes nos volailles sont labellisées, certifiées ou bio

\* **PRODUIT DE SAISON** / \* **PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE.**

