



Restaurant scolaire de Sorigny



Mars 2019

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 4 au 8 Mars	<p>Velouté de céleri Macédoine de légumes</p> <p>Emincé de bœuf à la tomate Tortis</p> <p>Yaourt nature Bio</p> <p>Kiwi Poire</p>	<p>Mardi Gras</p> <p>Salade d'endives à l'emmental Pamplemousse</p> <p>Escalope de porc sauce moutarde Haricots beurre persillés</p> <p>Crème de gruyère</p> <p>Beignet aux pommes Gaufre au sucre</p>	<p>Chou rouge au noix</p> <p>Poisson pané Poêlée de légumes</p> <p>Buche du Pilat</p> <p>Riz au lait</p>	<p>Tarte au fromage Tarte aux poireaux</p> <p>Sauté de volaille au curry Brocolis Bio</p> <p>Saint nectaire AOP</p> <p>Salade de fruits frais Banane</p>	<p>Râpé de radis noir sauce Bulgare Coupe d'avocats</p> <p>Poisson frais aux crevettes Semoule</p> <p>Mimolette</p> <p>Petits suisses aux fruits Entremets au chocolat</p>
Du 11 au 15 Mars	<p>Journée « BIO »</p> <p>Carottes râpées Bio Taboulé de chou-fleur</p> <p>Risotto à la volaille Bio</p> <p>Camembert Bio</p> <p>Yaourt à la vanille Bio Crème au praliné</p>	<p>Journée « Santé »</p> <p>Salade de lentilles, tomate, chorizo et chèvre Potage Parmentier</p> <p>Haricots verts à la carbonara</p> <p>Cœur de bleu</p> <p>Fruits d'hivers aux épices Fruit de saison</p>	<p>Méli-mélo de crudités</p> <p>Poulet rôti Pommes de terre au four</p> <p>Brie</p> <p>Compote pomme fraise</p>	<p>Salade coleslaw Salade verte à la mimolette</p> <p>Goulasch de bœuf Petits pois carotte</p> <p>Carré frais Bio</p> <p>Gâteau aux pépites de chocolat Moelleux aux fruits</p>	<p>Rillettes du Mans et cornichon Œufs Mayonnaise</p> <p>Poisson frais au citron Boullgour</p> <p>Tomme Grise</p> <p>Orange Duo pomme kiwi</p>
Du 18 au 22 Mars	<p>Terrine soufflée au fromage Tarte à l'oignon</p> <p>Mijoté de bœuf au thym Poêlée forestière</p> <p>Yaourt Nature Bio</p> <p>Poire Corbeille de fruits</p>	<p>Croque de légume sauce cocktail Salade du nord</p> <p>Tourte aux 3 fromages Salade verte</p> <p>Bûche mélange</p> <p>Crème pâtissière légère et confiture d'abricot Marmelade de pêche</p>	<p>Velouté de courgettes à la crème</p> <p>Escalope de volaille sauce normande Haricots plats</p> <p>Bûche noire</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade de chèvre chaud Chou chinois au jambon</p> <p>Omelette Epinards à la béchamel</p> <p>Emmental</p> <p>Cheese cake au citron Gâteau pomme caramel</p>	<p>Emincé de chou blanc au maïs Salade jurassienne</p> <p>Blanquette de poisson Riz</p> <p>Plateau de fromages</p> <p>Fromage blanc Bio miel et fleur d'oranger Œuf au lait</p>
Du 25 au 29 Mars	<p>Velouté de tomate Salade de blé aux poivrons</p> <p>Pot au feu Légumes du pot au feu</p> <p>Cantal</p> <p>Fruit de saison Banane</p>	<p>Journée Gourmande</p> <p>Salade de carottes aux amandes Endives</p> <p>Mijoté de porc Roi Rose de Touraine au citron et pain d'épices Purée rose</p> <p>Fromage fondu</p> <p>Poêlée d'ananas au sucre roux Poire au chocolat</p>	<p>Salade verte aux pommes et croutons</p> <p>Tortis à la bolognaise</p> <p>Coulommiers</p> <p>Entremet au citron</p>	<p>Céleri rave sauce bulgare Champignons frais à la crème</p> <p>Poisson frais en crouste (chapelure, parmesan) Gratin de chou-fleur Bio</p> <p>Brie</p> <p>Semoule au lait vanillé Trifle aux amandes effilées</p>	<p>Coupe pacifique Salade romaine</p> <p>Emincé de dinde caramélisé Frites</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Pomme Bio Orange</p>

☼ Salade du Nord : Endives, maïs ☼ Salade Jurassienne : Salade, jambon, fromage
☼ Salade Romaine : Salade, cœurs de palmier, fêta ☼ Coupe pacifique : Salade, pamplemousse, céleri branche



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)



* PRODUIT DE SAISON / * PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE / * PRODUIT REGIONAL / LOCAL