



Restaurant scolaire de Sorigny



Mars 2020

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Animation : Sport d'hiver				
Du 2 au 6 Mars	Carottes râpées à la ciboulette Batavia aux dés de fromage Chili végétarien Riz Crème de gruyère Fromage blanc Bio à la crème de marron Œuf au lait	Salade auvergnate ☼ Coupe de pamplemousse Mijoté de bœuf au curry Chou-fleur BIO Edam Semoule au caramel Riz au lait chocolaté	Chou rouge BIO au vinaigre de framboise Hachis Parmentier Salade verte Saint Nectaire AOP Mousseline aux fruits	Velouté de légumes Salade de cœurs de palmier Tartiflette Salade verte Cantal AOC Pomme BIO Orange	Tartine montagnarde ☼ Pommes de terre aux harengs Poisson frais sauce tomate Haricots verts BIO Mimolette Ananas Frais Salade de fruits frais
Du 9 au 13 Mars	Salade Vallier ☼ Céleri rave sauce bulgare Pâtes aux 2 saumons Gouda Yaourt à la vanille BIO Entremets au praliné	Journée « Santé » Salade d'avocat au surimi Salade de chou-fleur sauce vinaigrette Sauté de volaille à la crème d'ail Carottes BIO Tomme blanche Flan au chocolat Tarte à l'orange	Bouillon de poule aux vermicelles Rôti de porc à l'aigre douce Petits pois Saint Paulin Fruit BIO	Mini croissant au fromage Bruschetta Sauté de veau marenco Poêlée de légumes Yaourt nature BIO Coupe de fruits frais Poire	Betteraves BIO au vinaigre de framboise Macédoine de légumes Quiche aux pommes de terre et fromage à raclette Salade verte Bûche mélange Compote de pomme Abricot au sirop
Du 16 au 20 Mars	Mousse de foie et son cornichon Saucisson à l'ail Blanquette de poisson frais Riz BIO Emmental Petits suisse aux fruits Entremets praliné	Salade jurassienne Salade verte au maïs Boulettes de bœuf Haricots verts Bio Cœur de bleu Fondant au chocolat Gâteau au yaourt	Emincé de chou blanc Chipolatas Haricots blanc Fromage à tartiner Entremets au lait BIO	Journée BIO Carottes râpées BIO à la vinaigrette Radis noir rappé sauce bulgare Gratin dauphinois aux brocolis (PDT BIO) Salade verte Camembert BIO Fruits de saison BIO Banane	Velouté de tomates aux vermicelles Salade de riz à la niçoise Sauté de bœuf façon goulasch Chou-fleur Plateau de fromage Pomme BIO Ananas frais
Du 23 au 27 Mars	Lentilles BIO à la vinaigrette Salade de pommes de terre au maïs Sauté de porc Roi Rose de Touraine Epinards à la crème Saint Paulin Kiwi Pomme	Journée Gourmande Radis au beurre Chou rouge aux lardons Poulet aux amandes Coquillettes BIO Gouda Pomme au four au caramel et beurre salé Panna cotta au coulis de fruits rouges	Saucisson sec Filet de poisson frais aux moules Semoule Yaourt nature BIO Fruit de saison	Velouté Dubarry ☼ Haricots verts à la vinaigrette Omelette Frites Brie Salade de fruits Poire	Salade pékinoise ☼ Duo de salade et champignons Sauté de bœuf à la provençale Haricots plats persillés Fromage BIO Crumble banane chocolat Clafoutis aux fruits

☼ **Salade auvergnate** : Salade bleuet noix ☼ **Salade Vallier** : Endives, jambon, œuf
 ☼ **Tartine montagnarde** : Tartine au fromage ☼ **Salade pékinoise** : Salade, carotte, sauce soja
 ☼ **Velouté Dubarry** : Chou-fleur BIO



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