



Restaurant scolaire de Sorigny

Avril 2014

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Du 1 au 4 avril		Haricots verts vinaigrette Poireaux sauce bulgare Filet de merlu sauce provençale Riz pilaf Yaourt FRUIT DE SAISON Banane	Salade de tomates Céleri rave Steak haché sauce forestière Frites Tome blanche Entremets chocolat Yaourts aux fruits	Concombre à la menthe Pomelos Rôti de porc au jus Chou fleur Fromage blanc Clafoutis aux cerises maison Tarte au citron
Du 7 au 11 avril	CAROTTES au citron Coupe d'avocat Emincé de bœuf aux poivrons Semoule Petit suisse Pêche au sirop Compote pomme fraise	Quiche lorraine maison Pizza au fromage Mijoté de dinde au curry Petits pois Brie Pomme Kiwi	Lentilles vinaigrette Riz niçois Crêpinette de porc Haricots beurre persillés Yaourt ORANGE Salade de fruits	Velouté tomate vermicelles Coupe d'asperges Poisson frais sauce tomate Pommes vapeur Plateau de fromages FRUIT DE SAISON Coupe d'agrumes
Du 14 au 18 avril	JOURNEE BIO CARPACCIO DE BETTERAVES Cœur de palmier SAUTE DE BŒUF AUX OLIVES TORTI CAMEMBERT FRUIT Pomme	Journée « PLAISIR » Salade caesar ☼ Champignons bulgare Poulet griffon d'or Courgettes maharadja Edam Pain perdu au caramel beurre salé Roulé à la confiture	Potage du chef Salade de pommes de terre au thon Tajine de porc aux épices Brocolis Emmental AOC Banane Fruit du verger	Saucisson à l'ail Rillettes de poisson Filet de hoki sauce crevettes Riz aux petits légumes Plateau de fromages Corbeille de fruits Pomme rouge

☼ **Salade caesar** : salade verte, croustons, jambon grillé, parmesan, sauce moutarde

Marylène FRANCOIS
Dietéticienne
diplômée



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.**

