



Restaurant scolaire de Sorigny

Avril 2015

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 30 mars au 3 avril			CONCOMBRE à la menthe Nugget's Chou fleur Crème de gruyère Clafoutis maison	JOURNEE BIO TABOULE Salade de pâtes SAUTE DE PORC CAROTTES YAOURT NATURE POMME POIRE	CELERI sauce bulgare Salade verte à l'emmental Poisson frais au citron Riz pilaf Saint Paulin Entremets au caramel Yaourt aromatisé
Du 6 au 10 avril	FERIE	Salade verte à la mexicaine ☼ Salade verte fromagère Emincé de dinde aux petits oignons Frites Fromage ail et fines herbes Fromage blanc sucré Entremets au citron	BETTERAVES ROUGES Steak haché VBF sauce poivre Semoule aux petits légumes Bûche mélange Mousse au chocolat maison	Journée « PLAISIR » Potager de RADIS Duo de CRUDITES Lasagnes de légumes Camembert Dessert de pâques maison Moelleux au citron	Pâté de campagne Macédoine à la mayonnaise Filet de poisson frais sauce pêcheur Coquillettes au beurre Edam BANANE KIWI
Du 13 au 17 avril	Potage tomate et vermicelles Riz strasbourgeois ☼ Jambon braisé Haricots verts Mimolette POMME FRUIT DE SAISON	Quiche lorraine maison Salade piémontaise Sauté de bœuf VBF aux olives Brocolis Brie Salade de FRUITS FRAIS BANANE	Journée de l'Europe Angleterre Concombre à la vinaigrette Gratin de pommes de terre au haddock Petit suisse Pudding pommes banane	Journée de l'Europe Angleterre CAROTTES au citron Coupe d'AVOCATS Boulettes d'agneau à la menthe Mushy pears Gouda Duo de lemon curd et fromage blanc Oeuf au lait maison	Salade Mykonos ☼ Salade du chef Saucisse aux lentilles Plateau de fromages Entremets bicolore Yaourt à la vanille
Du 20 au 24 avril	Salade caesar ☼ BETTERAVES ROUGES aux noix Gratin de courgettes au bœuf VBF Fromage portion Riz au caramel Semoule au lait vanillé	Journée « SANTÉ » Salade de CAROTTES et radis noirs Taboulé de chou fleur Filet de poisson frais à la rhubarbe Riz Tome blanche Meringue maison Compote	CHOU ROUGE aux pommes Paupiette à la forestière Tortis Saint Nectaire AOP Entremets à la pistache	Salade chinoise ☼ CRUDITE DE SAISON BLANQUETTE DE PORC ROI ROSE DE TOURAINE Poêlée de légumes Yaourt nature Tarte au chocolat et aux noix Gâteau au yaourt	Rillettes de poisson Salami Poulet basquaise Pommes vapeur Plateau de fromages Corbeille de FRUITS BANANE

☼ **Carottes à la bug's bunny** : carottes, raisins secs ☼ **Salade mykonos** : concombre, tomate, olives, fêta
 ☼ **Salade verte mexicaine** : salade verte, maïs, haricots rouges, oignons ☼ **Salade strasbourgeoise** : riz, saucisse de Strasbourg
 ☼ **Salade caesar** : salade, croûtons, fromage, volaille ☼ **Salade chinoise** : salade, céleri, soja, carotte, sauce soja



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 des races à viande d'origine française (VBF)

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

