



Restaurant scolaire de Sorigny

Avril 2017

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 3 au 5 avril	<p>Tomate à la vinaigrette Laitue Iceberg au maïs Sauté de veau marengo Frites YAOURT NATURE BIO POIRE ORANGE</p>	<p><i>Journée « SAINTE »</i> Salade thaï aux crevettes Batavia aux dès d'emmental CAROTTES façon carbonara Mimolette Tarte à la banane Fondant au citron</p>	<p>Croque de LEGUMES Rôti de porc au miel Jardinière de légumes Camembert Riz au lait</p>	<p>Feuilleté au fromage Salade piémontaise Tajine de volaille Légumes tajine Edam POMME Salade de FRUITS FRAIS</p>	<p>BETTERAVES ROUGES BIO au vinaigre de framboise Coupe d'ASPERGES Poisson frais sauce provençale Blé Plateau de fromages Assortiment de FRUITS BANANE</p>
Du 10 au 21 avril	<p>Vacances</p>				
Du 24 au 28 avril	<p>Rosette Rillettes de poisson Filet de hoki sauce aneth SEMOULE BIO Fromage portion KIWI Smoothie du chef</p>	<p>CONCOMBRE sauce bulgare RADIS au beurre SAUTE DE PORC ROI ROSE DE TOURAINE au caramel Petits pois Bûche noire Crumble aux POMMES Quatre quart au chocolat</p>	<p>Salade composée Gratin de pommes de terre aux lardons Bûche du Pilat Salade d'orange à la cannelle</p>	<p><i>Journée « BIO »</i> CAROTTES RAPEES CHAMPIGNONS FRAIS à la crème POULET ROTI RIZ CAMEMBERT FROMAGE BLANC AU COULIS DE FRUITS ROUGES Entremets au praliné</p>	<p>Semoule égyptienne ☼ Salade océane ☼ Emincé de bœuf aux oignons Haricots plats Saint Nectaire AOP Corbeille de FRUITS BANANE</p>

- ☼ Salade thaï aux crevettes : salade verte, concombre, crevettes, sauce soja
- ☼ Semoule égyptienne : semoule, raisins, maïs, citron, tomates
- ☼ Salade océane : pâtes, surimi, vinaigrette

Mélanie CONAN
Diététicienne
diplômée



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**

