






# Restaurant scolaire de Sorigny

## Mai 2013

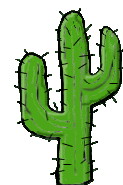
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 1 au 3 mai			FERIE	<b>CAROTTES RAPEES</b> <b>CONCOMBRE</b> à la bulgare Emincé de porc Haricots verts Fromage Riz au lait Gâteau de semoule au chocolat	Salade de tomates à la vinaigrette <b>RADIS</b> à la croque Poisson pané Pommes vapeur Brie Yaourt aromatisé Entremets
Du 6 au 10 mai	Courgettes râpées Duo de <b>CHOUX</b> Brandade de poisson frais Emmental Entremet au chocolat Petits suisses	<b>BETTERAVES</b> râpées Trio de crudités Sauté de porc aux épices <b>BROCOLIS</b> Crème de gruyère Tarte pomme rhubarbe Far breton	FERIE	FERIE	FERME
Du 13 au 17 mai	Salade de pâtes Pommes de terre provençale ☼ Boulettes de boeuf Epinards Saint Nectaire <b>ORANGE</b> Banane	<i>Journée « PLAISIR »</i> <b>Tomate au basilic</b> Salade chinoise ☼ <b>Croque monsieur</b> Salade verte Yaourt nature <b>Mousse au chocolat</b> Ile flottante		Toast fromager Taboulé Emincé de bœuf au curry <b>CAROTTES SAUTEES</b> Fromage fondu Soupe de <b>FRUITS FRAIS</b> <b>FRUIT DE SAISON</b>	<i>Journée « BIO »</i> <b>CHOU FLEUR A LA VINAIGRETTE</b> Macédoine vinaigrette <b>SAUTE DE VOLAILLE A LA FORESTIERE</b> <b>RIZ</b> <b>CAMEMBERT</b> <b>POMME</b> <b>FRUIT FRAIS</b>
Du 20 au 24 mai	FERIE	<b>CONCOMBRE</b> à la menthe Salade 7000 ☼ Poisson frais au citron Coquillettes Mimolette Entremets au praliné Mousse framboise	<b>RADIS</b> au beurre Tomate à la mozzarella Poulet Frites Bleu AOP Fromage blanc sucré Petits suisses	<b>CAROTTES</b> orientales ☼ Croque de chou fleur Rôti de porc aux herbes <b>COURGETTES</b> poêlées Gouda Amandine aux poires Moelleux au chocolat	Haricots verts à l'échalote Coupe d' <b>ASPERGES</b> Sauté de bœuf à la provençale Haricots coco Yaourt nature <b>FRUIT DE SAISON</b> Coupe d'agrumes
		<i>Animation : "Caramba ! La cuisine Tex Mex"</i>			
Du 27 au 31 mai	Salade grecque ☼ <b>CELERI</b> bulgare Sauté de porc Semoule Tome noire Entremets vanille Yaourt aromatisé	Frittatas aux fines herbes Tarte à la tomate Filet de poisson frais sauce aurore Ratatouille Fromage blanc Salade de <b>FRUITS FRAIS</b> Orange		Salade landaise ☼ Chou blanc émincé <b>Chili con carne</b> Bûche mélange Crème légère aux fruits rouges Entremets à la pistache	<b>TOMATE</b> au surimi <b>RADIS</b> Emincé de volaille aux olives Petits pois Tome blanche <b>Tarte banane, noix de coco</b> Clafoutis aux fruits

☼ **Pommes de terre provençale** : Pommes de terre, tomates, poivrons ☼ **Salade chinoise** : carottes, céleri, soja, salade  
 ☼ **Salade 7000** : salade, gruyère, tomate ☼ **Carottes à l'orientale** : carottes, raisin, orange

Nos menus sont susceptibles d'être modifiés à tout moment en fonction de nos approvisionnements  
 Toutes nos volailles sont labélisées, certifiées ou bio.



**PRODUIT DE SAISON** / \* **PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE.**



⊕ **Salade grecque** : concombre, tomate, olives noires ⊕ **salade landaise** : salade, tomate, œuf, gésiers

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 d'origine française (VBF)*



**PRODUIT DE SAISON / \*PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE.**

