



# Restaurant scolaire de Sorigny

## Mai 2015

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 11 au 15 mai	<p><b>JOURNÉE BIO</b></p> <p><b>SALADE DE RIZ FAÇON NIÇOISE</b> </p> <p>Méli mélo de pâtes au jambon</p> <p><b>SAUTE DE PORC A LA PROVENÇALE</b> <b>CAROTTES</b> <b>PERSILLEES</b></p> <p><b>CAMEMBERT</b></p> <p><b>POMME</b> <b>FRUIT DE SAISON</b></p>	<p><b>TOMATE</b> à la mozzarella Salade verte aux crevettes</p> <p>Sauté de bœuf VBF au paprika Epinards</p> <p>Fromage fondu</p> <p>Rocher à la noix de coco Moelleux au chocolat</p>	<p>Œuf dur à la mayonnaise Pâté de campagne</p> <p>Filet de poisson frais sauce citronnée Pommes vapeur</p> <p>Saint Nectaire AOP</p> <p>Salade de <b>FRUITS FRAIS</b> Corbeille de <b>FRUITS</b></p>	FERIE	FERME
Du 18 au 22 mai	<p><b>COURGETTES RAPEES</b> Coupe de <b>CAROTTES</b></p> <p>Steak haché VBF Frites</p> <p>Fromage portion</p> <p>Entremets à la vanille Crème aux œufs maison</p>	<p><b>Journée « PLAISIR »</b></p> <p>Smoothie de <b>CONCOMBRE</b> à la menthe Salade composée du chef</p> <p>Flan au jambon et à la ciboulette Blé à la tomate</p> <p>Bûche mélange</p> <p>Pain perdu au caramel et beurre salé Crumble aux fruits rouges</p>	<p>Salade de pommes de terre à la bretonne</p> <p>Curry de volaille Jardinière de légumes</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Banane</p>	<p><b>RADIS</b> au beurre Salade verte fromagère</p> <p>Poisson frais sauce crustacés Riz</p> <p>Edam</p> <p>Petit pot de glace Mousse au chocolat</p>	<p><b>Pizza maison</b> Tarte aux légumes</p> <p>Wok de bœuf VBF aux épices Ratatouille maison</p> <p>Emmental</p> <p><b>POMME</b> Orange</p>
Du 25 au 29 mai	FERIE	<p>Salade grecque  Pastèque</p> <p>Brandade de poisson Salade verte</p> <p>Tome grise</p> <p>Yaourt aromatisé Mousse à la pêche maison</p>	<p>Taboulé</p> <p>Poulet rôti Brocolis</p> <p>Fromage à tartiner</p> <p>Poire</p>	<p>Mousse de foie et son cornichon Rillettes de poisson</p> <p>Demi-lunes au fromage sauce basilic</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Orange Coupe de <b>FRUITS FRAIS</b></p>	<p><b>CONCOMBRE</b> sauce bulgare Chou blanc aux olives</p> <p><b>MIJOTE DE PORC ROSE DE TOURAINE</b> <b>COURGETTES</b> sautées</p> <p>Crème de gruyère</p> <p>Clafoutis maison aux cerises Tarte au citron</p>

- Salade grecque : concombre, tomate, olives noires
- Salade de riz façon niçoise : Riz bio, tomates, oignons



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 labélisées, certifiées ou bio.



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