



# Restaurant scolaire de Sorigny



## Mai 2016

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 2 au 6 mai	Flammekueche Crêpe au fromage Sauté de bœuf aux <b>CAROTTES</b> <b>YAOURT NATURE BIO</b> <b>POMME KIWI</b>	<b>Journée « PLAISIR »</b> Tomate surprise à la féta Salade croquante Gratin de penne au poulet et à la ricotta Edam Milk shake fruits Fromage blanc à la confiture	Salade de boulgour citronné ☼ Filet de hoki Poêlée de légumes Saint Paulin <b>BANANE</b>	FERIE	FERME
Du 9 au 13 mai	<b>CAROTTES</b> aux raisins <b>BETTERAVES RAPEES</b> Brandade de poisson Tome blanche <b>YAOURT AROMATISE BIO</b> Entremets pistache	<b>CONCOMBRE</b> à la vinaigrette <b>LEGUMES</b> à la croque Escalope de porc sauce moutarde Haricots beurre Fromage fondu Tarte <b>POMME RHUBARBE</b> Crumble aux fruits	Salade de tomates Paupiette de veau à la forestière Semoule Crème de gruyère Petits suisses	Rosette Bâtonnets de surimi Dauphinois de pommes de terre et <b>COURGETTES</b> aux 3 fromages Camembert <b>FRUIT DE SAISON POMME</b>	Salade de <b>PATES BIO</b> , olives vertes et tomates Lentilles à l'échalote Wok de bœuf sauce pain d'épices Julienne de légumes Mimolette Coupe de <b>FRUITS FRAIS BANANE</b>
Du 16 au 20 mai	FERIE	<b>Journée « SAINTE »</b> Tarte tomate et Saint Nectaire Salade mexicaine ☼ Aiguillettes de volaille citron vert et menthe Tian de légumes <b>FROMAGE PORTION BIO</b> Soupe de fruits rouges <b>FRUIT DE SAISON</b>	Haricots verts à l'échalote Poisson du jour Riz pilaf Yaourt nature <b>FRUIT FRAIS</b>	<b>RADIS</b> au beurre <b>CELERI</b> sauce bulgare Steak haché Frites Saint nectaire AOP Entremets au spéculos et au <b>LAIT BIO</b> Mousse de fruits	Croc de <b>CAROTTES CHOU BLANC</b> émincé Poisson frais Coquillettes Fromage blanc Coupe de bananes, chocolat et chantilly Clafoutis
Du 23 au 27 mai	Salade composée Salade verte et champignons frais Emincé de bœuf sauce charcutière Flageolets <b>CAMEMBERT BIO</b> Compote de fruits <b>POMME</b> au caramel	Quiche lorraine Cake surimi-féta Poulet rôti Petits pois et carottes Gouda <b>FRAISES</b> au sucre <b>FRUIT DE SAISON</b>	Duo de crudités Gratiné de <b>BROCOLIS</b> et jambon Salade verte Fromage portion Riz au lait au caramel	Taboulé à la menthe Toast fromager Poisson frais au beurre rouge <b>COURGETTES</b> à l'huile d'olive <b>YAOURT NATURE BIO</b> Salade de <b>FRUITS</b> Corbeille de <b>FRUITS</b>	<b>CONCOMBRE</b> sauce bulgare Croc de radis noir Croque Monsieur Salade verte Emmental Petit pot de glace Pruneaux au sirop
Du 30 au 31 mai	<b>Journée « BIO »</b> <b>PATES AU PISTOU</b> Salade de blé à la provençale ☼ <b>SAUTE DE PORC HARICOTS VERTS</b> <b>FROMAGE FONDU</b> <b>FROMAGE BLANC AUX FRUITS ROUGES</b> Panna cotta à l'abricot	Taboulé de <b>CHOU FLEUR</b> Salade 7000 Veau marengo Ratatouille Fromage ail et fines herbes Gâteau au yaourt Beignet	<b>Composition des salades :</b> ☼ Salade de boulgour : boulgour, échalote, tomate ☼ Salade mexicaine : maïs, haricots rouges ☼ Salade de blé à la provençale : blé, poivrons, échalote, tomate		

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**

