



Restaurant scolaire de Sorigny

Juin 2013

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Du 3 au 7 juin	Salade de pâtes Marco Polo Salade Egyptienne ☼ Boulettes de bœuf RATATOUILLE Edam Kiwi Corbeille de FRUITS	Journée « SANTÉ » Salade estivale ☼ Champignons à la grecque Tomate farcie Riz Fromage portion Fraises au sucre Abricot au sirop	TZATZIKI TOMATE à la vinaigrette Brandade de poisson Camembert Petit pot de glace Crème à la vanille maison	MELON Duo de CAROTTES et CELERI Rôti de porc à la sauge HARICOTS VERTS Bûche mélange Riz chocolaté Entremets aux céréales
Du 10 au 14 juin	Riz à la bretonne ☼ Pomme de terre au surimi Sauté de dinde à la normande Petits pois Yaourt nature FRUIT DE SAISON Salade de FRUITS FRAIS	Pizza du chef Quiche lorraine Bœuf mode CAROTTES Carré frais Banane Orange	CONCOMBRE à la grecque COURGETTES RÂPÉES Cordon bleu Purée Mimolette Entremets citron Petits suisses	RADIS au beurre Salade fromagère Blanquette de poisson Pâtes Tome blanche Entremets pistache Fromage blanc sucré
Semaine fraîche attitude				
Du 17 au 21 juin	Pâté de foie Saucisson à l'ail Emincé de volaille Riz pilaf Gouda Nectarine Kiwi	Journée « PLAISIR » Salade fraîche de melon et pastèque Salade verte composée Parmentier aux légumes du soleil Fromage Tarte aux abricots Gratin de fruits rouges	Salade de pâtes Chou blanc aux croutons Sauté de bœuf Courgettes sautées Bûche noire Abricots Corbeille de fruits	Tomate au basilic betteraves râpées Filet de colin frais au citron Pommes vapeur Saint Paulin Yaourt aromatisé (Œuf au lait)
Du 24 au 28 juin	CAROTTES à la ciboulette Salade verte mimosa Jambon blanc TOMATES à la provençale Camembert Clafoutis Gâteau aux pêches	Journée « BIO » BETTERAVES A LA VINAIGRETTE Cœurs de palmier GRATIN DE PATES A LA VIANDE HACHEE YAOURT NATURE POMME ABRICOTS	Taboulé à la menthe Salade alsacienne Poisson frais BROCOLIS Fromage frais PECHE FRUIT DE SAISON	Méli mélo de CRUDITES RADIS au beurre Emincé de bœuf à la provençale Semoule Brie FRAISES à la chantilly Mousse noix de coco
Du 1 au 5 juillet	Tarte fine à la tomate Salade piémontaise Sauté de dinde créole HARICOTS VERTS Saint nectaire AOP FRUIT KIWI	Salade de haricots blancs Lentilles vinaigrette Chipolatas et merguez Poêlée de légumes Yaourt nature FRUIT DU VERGER ABRICOTS	TOMATE mozzarella Pomelos Poisson frais Purée de légumes Fromage portion Milk shake Entremets vanille	Repas froid de fin d'année

☼ **Salade égyptienne** : semoule, tomate, maïs, menthe, citron
 ☼ **Salade estivale** : salade, concombre, fêta, poivrons rouges ☼ **Riz à la bretonne** : riz, thon, petits légumes

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.



**Pour ta santé
 mange au moins 5 fruits
 et légumes par jour !**