



# Restaurant scolaire de Sorigny

Juin 2014

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Du 2 au 6 juin	<p>Salade de <b>TOMATES</b> Concombre à la menthe</p> <p>Lasagnes de saumon Edam</p> <p>Fromage blanc à la confiture d'abricots Œuf au lait</p>	<p><i>Journée « SAINTE »</i></p> <p><b>Cake tomate - jambon</b> Pommes de terre thon</p> <p><b>Tajine de porc aux pêches</b> <b>Haricots beurre</b> Tomme blanche</p> <p><b>Soupe de MELON aux amandes grillées</b> Banane</p>	<p><b>RADIS</b> au beurre Coupe d'avocat</p> <p>Daube de bœuf à la marseillaise <b>RATATOUILLE</b></p> <p>Fromage ail et fines herbes</p> <p>Far breton Roulé à la confiture</p>	<p>Jambon à la parisienne Rillettes et son cornichon</p> <p>Blanquette de dinde Semoule</p> <p>Fromage à tartiner</p> <p><b>PASTEQUE POMME</b></p>
Du 9 au 13 juin	<p><b>FERIE</b></p> 	<p><b>Chili Dips</b> ☼ Salade de soja</p> <p><b>Hamburger Frites</b></p> <p>Saint Paulin</p> <p>Yaourt aromatisé Petit pot à la pistache</p>	<p><b>Salade cajun</b> ☼ Taboulé</p> <p><b>Wing's de poulet Petits pois</b></p> <p>Saint Nectaire</p> <p>Salade de <b>FRUITS FRAIS</b> Pamplemousse</p>	<p><b>Salade californienne</b> ☼ <b>CELERI</b> à la croque</p> <p>Poisson frais aux crevettes Piperade</p> <p>Bûche du pilat</p> <p><b>Donuts Brownies</b></p>
Du 16 au 20 juin	<p>Lentilles à l'échalote Maïs et tomates</p> <p>Steak de porc sauce charcutière Mousse de carottes</p> <p>Fromage à tartiner</p> <p><b>MELON</b> Kiwi</p>	<p><b>Salade estivale</b> ☼ <b>BETTERAVES RAPEES</b></p> <p><b>Bœuf à la flamande</b> Coquillettes</p> <p>Petit suisse</p> <p>Glace Poire belle Hélène</p>	<p><b>JOURNEE BIO</b></p> <p><b>SALADE DE POMMES DE TERRE</b> Pizza au thon</p> <p><b>POULET COURGETTES SAUTEES</b></p> <p><b>CAMEMBERT</b></p> <p><b>FRUIT DE SAISON</b> Ananas</p>	<p>Toast de chèvre aux noix sur lit de salade Salade arlequin</p> <p>Poisson frais au citron <b>BROCOLIS</b></p> <p>Yaourt nature</p> <p><b>PECHE FRUIT DE SAISON</b></p>
Du 23 au 27 juin	<p><b>CONCOMBRE</b> à la vinaigrette Salade composée</p> <p>Emincé de dinde à la tomate Blé</p> <p>Emmental</p> <p>Entremets framboise Mousse de fruits exotiques</p>	<p><i>Journée « PLAISIR »</i></p> <p><b>Salade de TOMATES et FRAISES au basilic</b> <b>RADIS</b> au beurre</p> <p><b>Tagliatelles à la carbonara</b> Brie</p> <p><b>Panna cotta aux fruits rouges, spéculos</b> Liégeois chocolat</p>	<p>Carottes râpées aux herbes fraîches <b>PASTEQUE</b></p> <p>Sauté de bœuf Tian de légumes</p> <p>Fromage à tartiner</p> <p>Tarte aux fruits d'été Gratin de fruits</p>	<p>Salami Mousse de foie</p> <p>Saumonette au beurre blanc Riz</p> <p>Plateau de fromages</p> <p><b>NECTARINE</b> Salade exotique</p>
Du 30 juin au 4 juillet	<p>Salade méridionale ☼ Bruschetta</p> <p>Jambon grillé <b>TOMATES</b> provençales</p> <p>Cantal</p> <p>Coupe de <b>FRAISES FRUIT DU VERGER</b></p>	<p>Tarte croustillante aux légumes d'été Crêpe aux champignons</p> <p>Marmite de bœuf Haricots verts</p> <p>Bleu AOP</p> <p>Corbeille de <b>FRUITS POMME</b></p>	<p><b>MELON</b> Salade grecque</p> <p>Poisson frais sauce asperges Riz</p> <p>Tomme grise</p> <p>Œuf flottant Mousse au chocolat</p>	<p>Repas froid</p>

☼ **Chili Dips** : Légumes crus sauce fromage blanc ☼ **Salade cajun** : maïs, haricots rouges, lardons, poivrons, sauce au miel  
 ☼ **Salade californienne** : Salade, surimi, pamplemousse, crevettes. ☼ **Salade estivale** : Salade, tomate, maïs, asperges  
 ☼ **Salade méridionale** : semoule, huile olive, ail, poivrons, tomate, olive, anchois

Mélanie CONAN  
Diététicienne  
diplômée

Nos menus sont susceptibles d'être modifiés à tout moment en fonction de nos approvisionnements  
 Toutes nos viandes bovines sont des races à viandes d'origine française (VBF)  
 Toutes nos volailles sont labellisées, certifiées ou bio

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

