



Restaurant scolaire de Sorigny

Juin 2015

Légumes 100%
origine local

Semaine européenne du développement durable

| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|----------------|---|--|---|---|--|
| Du 1 au 5 juin | <p>Pâtes arlequin Taboulé à la menthe</p> <p>Boulettes d'agneau COURGETTES FRAICHES poêlées</p> <p>Bûche mélange</p> <p>FRUIT DE SAISON Salade de FRUITS FRAIS</p> | <p>Journée « SAINTE »</p> <p>MELON SALADE VERTE aux POIVRONS grillés</p> <p>Poulet à la noix de coco Riz créole</p> <p>Emmental</p> <p>Flan aux oeufs maison Crème caramel</p> | <p>Mousse de foie et son cornichon</p> <p>Lasagnes de saumon maison</p> <p>Petit suisse</p> <p>Kiwi</p> | <p>POMELOS BETTERAVES ROUGES</p> <p>Emincé de bœuf VBF Semoule</p> <p>Plateau de fromages</p> <p>FRUIT DE SAISON BANANE</p> | <p>TZATZIKI RADIS au beurre</p> <p>SAUTE DE PORC ROI ROSE DE TOURAINE Tian de LEGUMES</p> <p>Fromage à tartiner</p> <p>Crumble maison aux pommes Entremets et son biscuit</p> |

Animation : "Les senteurs de la Provence s'invitent à votre table"

| | | | | | |
|-------------------------|--|--|---|--|--|
| Du 8 au 12 juin | <p>PASTEQUE Frisée à la volaille</p> <p>Pâtes à la carbonara</p> <p>Fromage portion</p> <p>Compote pommes, melon et amandes Crème au praliné</p> | <p>Tarte fine à la tomate Toast de la mer</p> <p>Poulet mariné au thym et au citron</p> <p>Cocotte de légumes et aioli</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Coupe de FRAISES MELON</p> | <p>Salade verte estivale</p> <p>Rôti de porc sauce poivre</p> <p>Tomates rôties et persillade aillée</p> <p>Brie</p> <p>Trifle maison</p> | <p>Riz à la niçoise Salade printanière</p> <p>Daube de joue de bœuf VBF à la provençale</p> <p>Poêlée de COURGETTES aux herbes de Provence</p> <p>Yaourt nature</p> <p>FRUIT DE SAISON Duo POMME ABRICOTS</p> | <p>Salade verte aux herbes folles</p> <p>CONCOMBRE au basilic</p> <p>Poisson frais au citron Pommes anglaises</p> <p>Saint Nectaire AOP</p> <p>Clafoutis aux fruits du mendiant Rocher coco</p> |
| Du 15 au 19 juin | <p>JOURNEE BIO</p> <p>CAROTTES RAPEES Salade de l'écureuil</p> <p>MIJOTE DE DINDE A L'INDIENNE SEMOULE</p> <p>CAMEMBERT</p> <p>YAOURT A LA VANILLE Mousse à la framboise maison</p> | <p>Salade de TOMATES à la ciboulette</p> <p>Salade berlinoise</p> <p>Emincé de bœuf VBF CAROTTES sautées</p> <p>Plateau de fromages</p> <p>Tarte aux abricots Quatre quart maison</p> | <p>Coupe de MELON</p> <p>Tomate farcie au boeuf Riz</p> <p>Fromage</p> <p>Glace</p> | <p>Pâté de campagne Œuf dur mayonnaise</p> <p>Spaghetti de la mer au poisson frais</p> <p>Mimolette</p> <p>NECTARINE ABRICOTS</p> | <p>Boulgour à la provençale</p> <p>Salade de pommes de terre au thon</p> <p>Gratin de CHOU FLEUR au jambon</p> <p>Edam</p> <p>FRAISES au sucre MELON JAUNE</p> |
| Du 22 au 26 juin | <p>Feuilleté au fromage Toast de tapenade</p> <p>Steak haché VBF Jardinière de légumes</p> <p>Yaourt nature</p> <p>PECHE FRUIT DE SAISON</p> | <p>Journée « PLAISIR »</p> <p>Verrine aux 2 MELONS TOMATE au pesto</p> <p>Grillades Semoule et ragoût de fenouil à la tomate</p> <p>Fromage portion</p> <p>Salade de fraises à la vanille et au citron Poire au sirop</p> | <p>Semoule égyptienne</p> <p>Rôti de dinde à l'estragon</p> <p>Poêlée de LEGUMES DE SAISON</p> <p>Fromage</p> <p>FRUIT</p> | <p>Salade club Salade landaise</p> <p>Poisson frais sauce océane</p> <p>Pommes de terre persillées</p> <p>Fromage</p> <p>Glace Ile flottante</p> | <p>RADIS au beurre Céleri sauce bulgare</p> <p>Poulet rôti Ratatouille maison</p> <p>Brie</p> <p>Semoule au lait maison Crème spéculos</p> |
| Du 29 juin au 3 juillet | <p>CONCOMBRE à la féta Salade verte au maïs</p> <p>Blanquette de poisson Riz</p> <p>Tome blanche</p> <p>Entremets à la vanille Duo de fromage blanc et marmelade de pêche</p> | <p>Salade fraîcheur Céleri branche au beurre</p> <p>Longe de porc TOMATES à la provençale</p> <p>Saint nectaire</p> <p>Crumble pomme CERISE Cake choco-banane</p> | <p>CAROTTES au fenouil</p> <p>Tajine d'agneau Semoule</p> <p>Mi mélange</p> <p>Crème au chocolat</p> | <p>Tartine de Mr Seguin Houmous</p> <p>Bœuf bourguignon VBF Duo de haricots verts et haricots beurre</p> <p>Fromage à tartiner</p> <p>Salade de FRUITS aux brisures de framboise PASTEQUE</p> | <p>Repas froid</p> |

⊗ Salade de l'écureuil : salade verte, fromage, noisettes ⊗ Salade berlinoise : chou blanc, gruyère, croûtons

⊗ Salade fraîcheur : salade verte, tomates, œuf ⊗ Salade landaise : salade, tomate, gésiers

⊗ Salade printanière : pommes de terre, petits pois, oignons



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**

