



Restaurant scolaire de Sorigny

Juin 2016

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 1 au 3 juin			Salade de TOMATES Sauté de bœuf VBF à la crème Purée de légumes verts Crème de gruyère Glace	Saucisson sec et son beurre Cervelas à la vinaigrette Tajine de poisson frais SEMOULE BIO au curry Saint Nectaire AOP PASTEQUE Salade de FRUITS FRAIS	Journée « PLAISIR » Salade de melon estivale CONCOMBRE à la crème Poitrine porc Tex Mex Pommes de terre au four Coulommiers Marmelade d'abricots, crème pâtissière Ile flottante
<i>Animation : "Jardi'potes"</i>					
Du 6 au 10 juin	SALADE VERTE aux poivrons et maïs CHOU BLANC émincé Sauté de dinde aux herbes de Provence Duo de haricots Fromage fondu Riz chocolaté Semoule aux fruits confits et au LAIT BIO D'INDRE ET LOIRE	BETTERAVES ROUGES Salade d' ASPERGES Emincé de porc à la coriandre Duo bicolore de pommes de terre à l'ail et au romarin Plateau de fromages Coupe de FRUITS FRAIS PECHÉ	Salade charcutière ☺ Crumble de poulet et carottes à la noisette Tome blanche FRUIT DE SAISON	Carpaccio de melon et jambon sec SALADE au surimi Poisson frais gratiné aux herbes RIZ BIO Emmental Crème au mascarpone sur lit de pêche Petits suisses aux fruits	TOMATE à la menthe CELERI vinaigrette Sauté de veau aux pruneaux COURGETTES sautées Fromage à tartiner Tulipe de fraises et mousse au chocolat Tarte à l'abricot
Du 13 au 17 juin	CONCOMBRE à la menthe RADIS au beurre Brandade de poisson à la provençale Tome grise YAOURT VANILLE BIO Entremets spéculos	PASTEQUE Salade club ☺ Colombo de PORC ROI ROSE DE TOURAINE Gratin bayaldi ☺ Brie Glace et son biscuit Cake marbré	CAROTTES râpées à l'échalote Boulettes de bœuf VBF à l'orientale Semoule Fromage fondu Milk shake	Rillettes de poisson Rosette Gratin de torti à la basquaise Bûche du Pilat NECTARINE POMME	Salade de RIZ BIO niçois Boullgour citronné Estouffade de bœuf VBF CHOU FLEUR persillé Tome noire FRAISES au sucre MELON
Du 20 au 24 juin	Taboulé à la menthe Salade de pâtes surimi Filet de poulet tandoori Epinards Plateau de fromages BRUGNON Coupe de FRUITS	Journée « SANTÉ » Caviar de COURGETTES au fromage frais Salade verte composée ☺ Tomate farcie au bœuf Riz Saint Paulin Poêlée de fraises croustillantes Compote	Saucisson à l'ail Filet de hoki au beurre blanc tomate Pommes vapeur Fromage FRUIT DE SAISON	Journée « BIO » HARICOTS VERTS A L'ECHALOTE Dès de petits légumes GRATIN DE PATES AUX EUFS SALADE VERTE YAOURT NATURE FRUIT PASTEQUE	RADIS au beurre Salade verte au thon Rôti de porc froid au ketchup Petits pois à la française CAMEMBERT BIO Cake au deux citrons Petit duc
Du 27 juin au 1 juillet	TOMATE à la fête Betteraves et concombre Rosebeef VBF à la sauce tomate Frites Carré frais Petit pot de glace Compote de pomme	Feuilleté au fromage Crêpe champignons Sauté de dinde aux poivrons Haricots verts Edam MELON JAUNE NECTARINE	CONCOMBRE Escalope de porc Poêlée de légumes Fromage Beignet	Torti arlequin Salade strasbourgeoise Cordon bleu Carottes persillées YAOURT NATURE BIO ABRICOTS Coupe de FRUITS à la menthe	Salade multicolore MELON Poisson frais sauce poulet Blé Mimolette Entremets spéculos au LAIT BIO D'INDRE ET LOIRE Mousse framboise
Du 4 au 5 juillet	Duo de SALADE VERTE et RADIS Salade condé ☺ Emincé de bœuf VBF à la provençale Duo CAROTTES BIO et CHOU FLEUR Tome blanche Flan pâtissier Roulé à la confiture	<i>Repas froid de fin d'année</i> Bonnes vacances		Composition des salades : ☺ Salade de melon estivale : SALADE VERTE , melon, tomate, mozzarella ☺ Salade charcutière : pommes de terre, jambon ciboulette ☺ Salade composée : SALADE , croûtons, jambon, emmental ☺ Gratin bayaldi : COURGETTES , aubergine, tomates, oignons ☺ Salade condé : Betteraves râpées, tomates ☺ Salade club : SALADE , fromage, tomates	

