





# Restaurant scolaire de Sorigny



Janvier 2016

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 4 au 8 janvier	Salade de <b>PATES BIO</b> arc en ciel ☉ Salade strasbourgeoise  Emincé de poulet à la tomate Gratin de courgettes  Fromage à tartiner  <b>CLEMENTINES</b> <b>POMME</b>	Velouté de brocolis Macédoine à la vinaigrette  Navarin d'agneau Pommes vapeur  Edam  <b>ANANAS</b> <b>BANANE</b>	Cervelas et son beurre  Blanquette de poisson Coquillettes  Yaourt nature  Salade d' <b>ORANGE</b>	<b>Journée « BIO »</b>  <b>CAROTTES RAPEES</b> Emincé de <b>CHOU ROUGE</b>  <b>SAUTE DE PORC SEMOULE</b>  <b>CAMEMBERT</b>  <b>FROMAGE BLANC</b> Entremets chocolat	<b>CELERI RAVE</b> <b>BETTERAVES RAPEES</b>  Filet mignon Haricots verts  Mimolette  Galette des rois et des reines <b>FRUIT</b>
Du 11 au 16 janvier	Pizza maison Cake du chef  Bœuf mironton <b>CHOU FLEUR PERSILLE</b>  <b>YAOURT NATURE BIO</b>  <b>MANDARINE</b> <b>KIWI</b>  	<b>Journée « PLAISIR »</b>  <b>Smoothie de betterave au fromage</b> Salade de haricots verts  <b>Poulet cocotte grand-mère</b> <b>Pommes de terre et champignons</b>  <b>Tome noire</b>  <b>Mousse choco-banane</b> <b>Pêche façon melba</b>	Duo de <b>CRUDITES</b>  Escalope de porc sauce charcutière Petits pois  Fromage portion  Moelleux aux pommes	Potage <b>POTIRON</b> et pommes de terre Salade écolière ☉  Poisson frais safrané <b>CAROTTES SAUTEES</b>  Petits suisses  Salade de <b>FRUITS FRAIS</b> <b>POMME ROUGE</b>	<b>CHOU CHINOIS</b> <b>CHAMPIGNONS</b> à la crème  Friand au fromage Salade verte  Brie  Entremets vanille au <b>LAIT BIO</b> Crème légère caramel
<b>Animation : "Eden Antillais"</b>					
Du 18 au 22 janvier	Salade verte au maïs Croque de <b>CHOU FLEUR</b>  <b>Fricassée de poulet antillais</b> Blé à la tomate  Saint Nectaire AOP  <b>YAOURT A LA VANILLE BIO</b> Crème mousseline	<b>Salade des îles</b> ☉ Râpé de <b>RADIS NOIR</b>  Bœuf sauté à l'échalote Poêlée de légumes  Plateau de fromages  <b>Gâteau à l'ananas antillais</b> Flan à la noix de coco	Salade mâche fromagère  <b>Steak haché sauce antillaise</b> Pommes de terre et carottes  Emmental  <b>Banane caramélisée à l'orange</b>	Potage tourangeau Champignons à la grecque  <b>Colombo de PORC ROUGE DE TOURAINE</b> <b>RIZ BIO et haricots rouges</b>  Bûche mélange  <b>ANANAS</b> <b>CLEMENTINES</b>	<b>Tarte « comme un pâté créole »</b> Toast de chèvre  Poisson frais sauce aux câpres Haricots beurre  Camembert  <b>Salade de fruits aux parfums exotiques</b> <b>FRUIT DE SAISON</b>
Du 25 au 29 janvier	Salade verte au chèvre Bâtonnets de carotte  Rôti de porc Frites  Coulommiers  <b>YAOURT BIO</b> Entremets praliné	<b>Journée « SANTE »</b>  <b>Tzatziki radis noirs</b> Chou façon piémontaise  <b>Farfalles ricotta, jambon et épinards</b>  Gouda  <b>Flan de courges aux pommes</b> Fondant à l'orange	Potage tomate vermicelles  Sauté de dinde Vallée d'Auge Jardinière de légumes  Crème de gruyère  <b>BANANE</b>	Cake au chorizo Mousse de foie sur toast  Bœuf braisé à l'italienne Brocolis  Fromage ail et fines herbes  <b>POMME BIO</b> <b>KIWI</b>	<b>CELERI</b> sauce bulgare Mâche aux betteraves  Poisson frais Jardinière de légumes  Plateau de fromages  Riz au lait chocolaté Compote et son biscuit

☉ Salade des îles : concombre, avocat, poisson, gingembre, cannelle ☉ Salade arc en ciel : pâtes, chorizo, olives, maïs

☉ Salade strasbourgeoise : pommes de terre, saucisse, échalote

☉ Salade écolière : Pommes de terre, carottes, œufs

☉ Potage tourangeau : chou, poireaux, lardons, navets, bouillon volaille

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

Mélanie CONAN  
Diététicienne  
diplômée

