



# RESTAURANT SCOLAIRE DE SORIGNY

## FÉVRIER 2012

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Du 30 janvier au 3 février 2012			<b>Journée « PLAISIR »</b>  <b>SALADE D'HIVER AUX POMMES</b> 🌱 Mâche fromagère  <b>Potée aux 2 CHOUX</b>  <b>YAOURT NATURE</b>  <b>Crêpe au sucre</b> Tarte tatin	<b>CAROTTES à la bugs bunny</b> Coupe d' <b>AVOCAT</b>  <b>Filet de colin aux agrumes</b> <b>Pommes de terre vapeur</b>  <b>Fromage frais</b>  <b>Petits suisses aux fruits</b> Entremets au chocolat
Du 6 au 10 février 2012	<b>BETTERAVES RAPEES AUX HERBES</b> 🌱 Salade croquante  <b>Steak haché</b> <b>Frites</b>  <b>Fromage à tartiner</b>  <b>Ile flottante</b> Crème au spéculos	<b>Velouté d'ENDIVES AUX POMMES</b> Macédoine sauce bulgare  <b>Filet de poisson sauce ciboulette</b> Riz  <b>Tome blanche</b>  <b>BANANE ANANAS</b> au sirop	<b>Journée « BIO »</b>  <b>MELI MELO DE PATES</b> <b>SALADE MARIETTE</b> 🌱  <b>MIJOTE DE PORC CAROTTES</b>  <b>CAMEMBERT</b>  <b>FRUIT FRAIS</b> <b>PAMPLEMOUSSE</b> au sucre	<b>SALADE CYCLADE</b> 🌱 Champignons à la grecque  <b>Jambon blanc</b> <b>Epinards</b>  <b>Edam</b>  <b>Semoule au lait chocolatée</b> Crème à la vanille et aux céréales
Du 13 au 17 février 2012	<b>Crêpe jambon et fromage</b> Feuilleté au fromage  <b>Pavé de hoki safrané</b> <b>CHOU FLEUR persillé</b>  <b>Emmental</b>  <b>CLEMENTINES POIRE</b> au chocolat	<b>Journée « SANTE »</b>  <b>Salade fromagère à l'huile de noisettes</b> <b>CHOU A L'ORIENTALE</b> 🌱  <b>Parmentier de céleri</b>  <b>Fromage ail et fines herbes</b>  <b>Compote POMME MARRON</b> Mousse à la banane	<b>Soupe mexicaine</b> Taboulé  <b>Poisson pané</b> <b>Haricots verts</b>  <b>Brie</b>  <b>POMME KIWI</b>	<b>Duo de salade verte et betteraves</b> <b>POMELOS</b>  <b>Sauté de dinde à la tomate</b> Tortis  <b>Saint nectaire</b>  <b>Crème au chocolat maison</b> <b>YAOURT AROMATISE</b>
Du 20 au 24 février 2012	<b>Potage de légumes</b> Salade nantaise 🌱  <b>Médailillon de merlu au citron</b> <b>Semoule</b>  <b>Bûche noire</b>  <b>FRUIT DE SAISON</b> Pêche au coulis de fruits rouges	<b>Salade de montagne</b> 🌱 Concombre au fromage blanc  <b>Sauté de porc</b> <b>Poêlée de légumes du chef</b>  <b>Bûche mélange</b>  <b>Flan pâtissier</b> Beignet à la framboise	<b>Quiche lorraine</b> <b>Toast de rilette</b>  <b>Emincé de volaille au curry</b> <b>Haricots beurre</b>  <b>Gouda</b>  <b>Salade de FRUITS FRAIS POIRE</b>	<b>CAROTTES A L'ORANGE</b> Salade de <b>CELERI BRANCHE</b>  <b>Spaghetti à la bolognaise</b>  <b>Saint Paulin</b>  <b>FROMAGE BLANC</b> à la confiture Entremets au citron

🌱 **Salade croquante** : salade, maïs, gruyère    🌱 **Salade Mariette** : Pommes de terre, betteraves, oeufs durs  
🌱 **Salade d'hiver aux poires** : endives, poires    🌱 **Carottes à la bugs bunny** : carottes, pommes, raisins  
🌱 **Salade nantaise** : salade, thon, poivrons    🌱 **Salade de montagne** : salade, noix, bleu  
🌱 **Salade cyclade** : céleri, surimi, crevettes    🌱 **Chou à l'orientale** : chou, carottes, raisins

Mélanie CONAN  
Diététicienne  
diplômée

Nos menus sont susceptibles d'être modifiés à tout moment en fonction de nos approvisionnements

Toutes nos volailles sont labélisées.

Toutes nos viandes de bœuf sont d'origine française (VBF)

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

