



RESTAURANT SCOLAIRE DE SORIGNY

AVRIL 2011

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Du 28 mars au 1 avril 2011				Concombre à la vinaigrette Coupe d'avocats Boeuf aux oignons Haricots verts Bûche mélange Riz au lait maison Semoule au chocolat
Du 4 au 8 avril 2011	Carottes à la ciboulette Salade verte au bleu Cordon bleu Purée de légumes Fromage frais Oeuf au lait maison Crème au chocolat	Salami Rondelles de boudin noir Filet de colin et sa sauce du chef Riz pilaf Tome blanche Pomme Gratin de fruits rouges	Journée « BIO » CRUDITES DE SAISON * Salade de coeurs de palmier BŒUF BOURGUIGNON * BOULGOUR * FROMAGE BLANC * FRUIT FRAIS * Coupe d'agrumes	Salade printanière ☼ Méli mélo de pâtes au thon Sauté de dinde à l'indienne Poêlée de chou Fromage fondu Salade de fruits frais Pomme rôtie au four
Du 11 au 15 avril 2011	Terrine de légumes Macédoine sauce bulgare Gratin de macaroni au saumon Gouda Ananas frais Marmelade de poires	Journée « SANTE » Salade de l'écureuil ☼ Chou fleur mimosa Doré de poulet milanaise Carottes candy Tome grise Sushis aux fruits Orange	Céleri sauce au yaourt Salade 7000 ☼ Hachis Parmentier maison Saint Nectaire Crème au caramel du chef Ile flottante	Radis à la croque Courgettes râpées Rôti de porc aux herbes Petits pois extra fins Yaourt nature Nid de Pâques Gauffre au sucre

☼ **Salade printanière** : Pommes de terre, salade, concombre, jambon, maïs, vinaigrette

☼ **Salade de l'écureuil** : Salade verte, tomate, noisettes, fromage

☼ **Salade 7000** : salade, tomate, fromage, maïs



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

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

Toutes nos volailles sont labélisées.



*** PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE.**



Mélanie CONAN
Dététicienne
diplômée