



Restaurant scolaire de Sorigny

Février 2016

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 1 au 5 février	<p>CAROTTES à l'orange Salade de chou chinois</p> <p>Blanquette de poisson RIZ BIO</p> <p>Saint Nectaire AOP</p> <p>Entremets caramel Milk shake banane</p>	<p><i>Chandeleur</i></p> <p>Salade bistrot ☉ Céleri branche à la croque</p> <p>Rôti de porc aux pruneaux et raisins secs Petits pois</p> <p>Bûche du pilât</p> <p>Crêpe au sucre Fondant au chocolat</p>	<p>Accueil de loisirs</p> <p>Duo de crudités</p> <p>Cordon bleu Pommes vapeur</p> <p>Fromage à tartiner</p> <p>Crème vanille</p>	<p><i>Journée « BIO »</i></p> <p>ŒUF DUR MAYONNAISE Rillettes et son cornichon</p> <p>PATES AUX PETITS LEGUMES</p> <p>CAMEMBERT BIO</p> <p>POMME BIO POIRE</p>	<p>Soupe paysanne et ses croûtons Salade suédoise ☉</p> <p>Bœuf mode CAROTTES</p> <p>Plateau de fromages</p> <p>Coupe de FRUITS FRAIS CLEMENTINES</p>
Du 8 au 19 février	<h2>Vacances</h2>				
Du 22 au 26 février	<p>Bouillon aux vermicelles Taboulé</p> <p>Potée auvergnate et ses légumes ☉</p> <p>Emmental</p> <p>Smoothie de KIWI ANANAS</p>	<p><i>Journée « PLAISIR »</i></p> <p>Salade de mâche aux poires et gésiers Radis noir au beurre</p> <p>Escalope milanaise Spaghetti</p> <p>Bûche mélange</p> <p>Crème brûlée YAOURT A LA VANILLE BIO</p>	<p>Accueil de loisirs</p> <p>CAROTTES RAPEES</p> <p>Normandin de veau Purée de BROCOLIS</p> <p>Fromage fondu</p> <p>Ile flottante</p>	<p>Velouté de LEGUMES VERTS POIREAUX vinaigrette</p> <p>Rôti de bœuf sauce bordelaise Frites</p> <p>Bûche noire</p> <p>FRUIT Salade de FRUITS FRAIS</p>	<p>ENDIVES mimosa Salade jurassienne ☉</p> <p>Poisson du marché sauce beurre blanc HARICOTS VERTS BIO</p> <p>Plateau de fromages</p> <p>Brownies Clafoutis</p>
Du 29 février au 4 mars	<p>Potage pommes de terre, oignons et son fromage râpé Pizza</p> <p>Estouffade de bœuf aux olives CHOU FLEUR persillé</p> <p>Fromage ail et fines herbes</p> <p>POMME BIO ORANGE</p>				

☉ Salade bistrot : salade verte, lardons, fines herbes
 ☉ Salade suédoise : pommes de terre, hareng ☉ Légumes de la potée : chou vert, carottes, navets
 ☉ Salade jurassienne : salade, gruyère, jambon

Mélanie CONAN
Diététicienne
diplômée



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

Toutes nos viandes de bœuf sont des races à viande d'origine française (VBF)

Toutes nos volailles sont labélisées, certifiées ou bio.



* **PRODUIT DE SAISON** / * **PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE** / **PRODUIT REGIONAL / LOCAL**