



# Restaurant scolaire de Sorigny

Janvier 2019

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 7 au 11 Janvier	<b>Friand au fromage</b> Quiche lorraine  <b>Filet de merlu sauce bretonne</b> <b>Carottes fondantes</b>  <b>Fromage portion</b>  <b>Clémentines</b> <b>Pomme</b>	<b>Chou blanc aux pommes</b> <b>Pamplemousse</b>  <b>Emincé de bœuf aux épices</b> <b>Frites</b>  <b>Buche noire</b>  <b>Yaourt nature sucré Bio</b> Entremets au chocolat	<b>Potage de légumes</b>  <b>Sauté de dinde à la moutarde</b> <b>Haricots verts à l'échalote</b>  <b>Gouda</b>  <b>Orange</b>	<b>Epiphanie</b>  <b>Endives aux dés de jambon</b> <b>Coupe d'avocat</b>  <b>Omelette</b> <b>Epinards à la béchamel</b>  <b>Bûche du Pilat</b>  <b>Galettes des rois et des reines</b> Fruits	<b>Salade du chef</b> ☼ <b>Croque de radis noir</b>  <b>Boulettes de bœuf à la bolognaise</b> <b>Spaghetti</b>  <b>Emmental</b>  <b>Fromage Blanc Bio</b> au miel Petits suisses aux fruits
Du 14 au 18 Janvier	<b>Céleri sauce Bulgare</b> Salade verte, carottes et surimi  <b>Sauté de porc Roi Rose de Touraine</b> <b>Poêlée de légumes</b>  <b>Saint Paulin</b>  <b>Riz au lait chocolaté</b> Trifle aux fruits rouges	<b>Journée « Gourmande »</b>  <b>Salade de chou chinois au lardons</b> Salade de l'écureuil ☼ <b>Jambalaya de poulet</b> ☼ <b>Riz BIO</b>  <b>Bûche mélange</b>  <b>Crème au lait de coco</b> Petit pot à la vanille	<b>Assiette de crudités</b>  <b>Cervelas obernois</b> <b>Lentilles</b>  <b>Fromage à tartiner</b>  <b>Milk Shake du chef</b>	<b>Rosette et son beurre</b> Œuf dur mayonnaise  <b>Parmentier de poisson frais</b>  <b>Camembert Bio</b>  <b>Poire</b> <b>Banane</b>	<b>Velouté de tomate aux vermicelles</b> Taboulé  <b>Mijoté de bœuf à la bourguignonne</b> <b>Salsifis</b>  <b>Carré Frais</b>  <b>Pomme</b> Fruit de saison
Du 21 au 25 Janvier	<b>Lentilles à la vinaigrette</b> Coupe mexicaine ☼  <b>Jambon braisé</b> <b>Chou fleur gratiné</b>  <b>Cantal AOC</b>  <b>Ananas frais</b> <b>Poire</b>	<b>Duo de choux</b> Salade de mâche aux noix  <b>Poulet rôti</b> <b>Petits pois</b>  <b>Tomme blanche</b>  <b>Gateau au yaourt</b> Tarte à la mandarine	<b>Saucisson Sec et beurre</b>  <b>Poisson frais</b> <b>Semoule aux petits légumes</b>  <b>Petit suisse</b>  <b>Clémentines</b>	<b>Radis au beurre</b> <b>Carottes</b> aux raisins  <b>Sauté de bœuf au curry</b> <b>Coquillettes Bio</b>  <b>Mimolette</b>  <b>Entremets chocolat</b> Panna cotta vanille	<b>Journée « BIO »</b>  <b>Velouté de légumes Bio</b> <b>Betteraves</b> au vinaigre de framboise  <b>Gratin de pommes de terre aux œufs Bio</b>  <b>Carré Frais Bio</b>  <b>Fruit de saison Bio</b> <b>Banane</b>
Du 28 au 31 Janvier	<b>Velouté de tomate Poireaux</b> en vinaigrette  <b>Paella de la mer</b> <b>Riz Bio</b>  <b>Crème de gruyère</b>  <b>Clémentines</b> <b>Kiwi</b>	<b>Journée Santé</b> <b>Salade de pommes aux noix</b> <b>Coupe paysanne</b> ☼  <b>Gratin de boulgour aux petits légumes, chorizo et mozarella</b>  <b>Tomme grise</b>  <b>Verinne de citrouille au fromage blanc</b> Entremets noix de coco	<b>Salade fromagère</b>  <b>Escalope de Porc</b> <b>Haricots plats</b>  <b>Brie</b>  <b>Entremets aux céréales</b>	<b>Salade de pâtes arlequin</b> Bouillon de légumes aux vermicelles  <b>Chipolatas de volaille</b> <b>Brocolis</b>  <b>Yaourt nature sucré Bio</b>  <b>Orange</b> Fruit de saison	

☼ **Salade du chef** : batavia, Croustons, fromage ☼ **Salade de l'écureuil** : Salade, noisettes, fromage  
 ☼ **Jambalaya** : Poulet, chorizo, poivrons, céleri, tomate ☼ **Coupe mexicaine** : haricots rouges, maïs oignons  
 ☼ **Coupe paysanne** : Endives, lardons, fromage



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)

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

