



Restaurant scolaire de Sorigny

Février 2014

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Du 3 au 7 février	<p>JOURNEE BIO</p> <p>PATE DE CAMPAGNE Œuf dur mayonnaise</p> <p>SAUTE DE VOLAILLE COQUILLETES</p> <p>CAMEMBERT</p> <p>CLEMENTINE POMME</p>	<p>Journée « SAINTE »</p> <p>Velouté de potiron au fromage frais et à la ciboulette Salade verte fromagère</p> <p>Couscous maison Légumes à couscous</p> <p>Petit suisse</p> <p>Soupe de FRUITS Orange</p>	<p>Radis noir et carottes râpées vinaigrette Salade 7000</p> <p>Quenelle de brochet sauce aurore Haricots verts</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Crêpe Fruit de saison</p>	<p>Potage de chou fleur au curry Salade arlequin</p> <p>ENDIVES au jambon gratinées</p> <p>Emmental</p> <p>Ananas frais Salade de fruits</p>
Du 10 au 14 février	<p>Friand au fromage Velouté de poireaux</p> <p>Emincé de bœuf Salsifis à la crème</p> <p>Fromage blanc</p> <p>ORANGE BANANE</p>	<p>Chou chinois aux lardons Assiette de l'Olympe</p> <p>Parmentier de poisson frais</p> <p>Cantal AOC</p> <p>Crème caramel Pêche façon melba</p>	<p>Carottes à la sultane PAMPLEMOUSSE</p> <p>Escalope de volaille Epinards</p> <p>Fromage fondu</p> <p>Semoule au chocolat Riz au lait à la vanille</p>	<p>Duo de BETTERAVES et maïs Coupe d'asperges</p> <p>Cordon bleu Frites</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Coupe d'AGRUMES KIWI</p>
Du 17 au 21 février	<p>CELERI sauce bulgare Guacamole</p> <p>Filet de hoki sauce aurore Printanière de légumes</p> <p>Mimolette</p> <p>Entremets vanille Petits suisses aux fruits</p>	<p>Journée « PLAISIR »</p> <p>Velouté de courgettes Poireaux vinaigrette</p> <p>Gratin savoyard</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Carpaccio d'ananas à la menthe POIRE</p>	<p>Salade bistrot BETTERAVES râpées</p> <p>Choucroute</p> <p>Camembert</p> <p>Tarte au sucre Eclair au chocolat</p>	<p>Bruschetta Potage CELERI RAVE et pommes de terre</p> <p>Bœuf mode Carottes</p> <p>Plateau de fromages</p> <p>Corbeille de fruits POMME</p>

⊗ **Salade 7000** : salade verte, jambon, fromage

⊗ **Assiette de l'olymp** : salade verte, fêta, thon, maïs, échalote

⊗ **Carottes à la sultane** : carottes, raisins secs

⊗ **Salade arlequin** : pommes de terre, maïs, poivrons vinaigrette

⊗ **Salade bistrot** : salade verte, jambon de dinde, fines herbes

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

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

Toutes nos volailles sont labellisées, certifiées ou bio

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

