







# Restaurant scolaire de Sorigny

Février 2015

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 2 au 6 février	<p>Salade piémontaise Tarte au fromage</p> <p>Sauté de bœuf au paprika Poêlée de légumes</p> <p>Bûchette mi-chèvre</p> <p><b>FRUIT DE SAISON POIRE</b></p>	<p><u>Journée « PLAISIR »</u></p> <p>Velouté de légumes Macédoine sauce bulgare</p> <p>Gratin de pommes de terre façon raclette</p> <p>Fromage à tartiner</p> <p>Coupe de poires fraîches au chocolat Ile flottante</p>	<p>Salade de pâtes au surimi</p> <p>Emincé de volaille aux épices kebab Haricots beurre</p> <p>Tome grise</p> <p><b>ANANAS FRAIS</b></p>	<p>Salade vitaminée aux agrumes ☺ <b>BETTERAVES RAPEES</b></p> <p>Blanquette de la mer Riz</p> <p>Fromage fondu</p> <p>Yaourt aromatisé Oeuf au lait</p>	<p><u>Chandeleur</u></p> <p><b>CAROTTES RAPEES aux raisins</b> Salade de <b>CHOU CHINOIS</b></p> <p>Boulettes d'agneau Ratatouille</p> <p>Brie </p> <p>Crêpe </p> <p><b>CRÊPE FRUIT</b></p>
Du 9 au 13 février	<p>Salade farandole ☺ <b>CELERI RAVE</b> au yaourt</p> <p>Tajine de volaille au citron Frites</p> <p>Bûche du Pilat</p> <p>Entremets à la vanille Fromage blanc</p>	<p>Méli mélo de <b>CRUDITES AVOCAT</b> au thon</p> <p>Escalope de porc à la crème Salsifis et <b>CAROTTES</b></p> <p>Fromage portion</p> <p>Cake à la framboise Tarte aux pommes</p>	<p>Salade verte aux noix</p> <p>Steak haché Gratin de blettes</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Coupe de <b>FRUITS FRAIS</b></p>	<p>Saucisson à l'ail Boudin noir</p> <p>Poisson frais sauce catalane Pâtes</p> <p>Saint nectaire AOP</p> <p><b>BANANE ORANGE</b></p>	<p>Velouté de légumes aux vermicelles Salade de quinoa</p> <p>Carbonade de bœuf Haricots verts</p> <p>Petit suisse</p> <p><b>CLEMENTINES ANANAS FRAIS</b></p>
Du 16 au 20 février	<p><u>JOURNEE BIO</u></p> <p><b>TABOULE</b> Soupe de légumes et pommes de terre</p> <p><b>SAUTE DE DINDE SAUCE NORMANDE CHOU FLEUR</b></p> <p><b>CAMEMBERT</b></p> <p><b>POMME BICOLORE</b> Coupe de <b>FRUITS FRAIS</b></p>	<p><u>Journée « SANTE »</u></p> <p>Salade d'hiver aux poires Duo de mâche et <b>BETTERAVES</b></p> <p>Bœuf gratiné aux petits légumes</p> <p>Fromage ail et fines herbes</p> <p>Compote pomme banane Mousse de pamplemousse rose</p>	<p>Rillettes et son cornichon</p> <p>Parmentier de poisson</p> <p>Yaourt nature </p> <p><b>FRUIT FRAIS</b></p>	<p><u>Nouvel an chinois</u></p> <p>Salade thaï ☺  Croque de <b>LEGUMES</b> sauce soja</p> <p>Sauté de porc au caramel Riz cantonnais</p> <p>Emmental</p> <p>Crème au litchi Entremets au spéculos</p>	<p>Potage de <b>LEGUMES CHOU FLEUR</b> à la vinaigrette</p> <p>Sauté de veau marengo Poêlée maison</p> <p>Plateau de fromages</p> <p>Clafoutis aux fruits Quatre quart</p>

☺ Salade vitaminée aux agrumes : salade verte, pamplemousse, soja, vinaigrette à l'orange

☺ Salade Farandole : salade verte, chou blanc, radis noir, maïs

☺ Salade thaï : salade, carottes, soja, maïs, crevettes

Mélanie CONAN  
Diététicienne  
diplômée

Nos menus sont susceptibles d'être modifiés à tout moment en fonction de nos approvisionnements  
Toutes nos volailles sont labélisées, certifiées ou bio.

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

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

