



# Restaurant scolaire de Sorigny

Janvier 2014

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Du 6 au 10 janvier	<p>Potage de légumes Taboulé</p> <p>Cordon bleu Haricots verts</p> <p>Fromage fondu</p> <p><b>BANANE CLEMENTINES</b></p>	<p><u>Journée « SAINTE »</u></p> <p>Toast de chèvre au miel Salade strasbourgeoise ☼</p> <p>Filet de hoki au chorizo Carottes persillées</p> <p>Yaourt</p> <p>Wok de fruits au chocolat et aux amandes Poire façon belle Hélène</p>	<p><u>EPIPHANIE</u></p> <p>Carottes râpées à la ciboulette Céleri bulgare</p> <p>Estouffade de bœuf aux olives Chou fleur</p> <p>Bûche mélange</p> <p>Galette des rois Fruit de saison</p> 	<p>Chou chinois aux lardons Betteraves crues</p> <p>Sauté de porc au caramel Purée</p> <p>Camembert</p> <p><b>ORANGE POMME</b></p>
Du 13 au 17 janvier	<p>Salade verte fromagère Champignons frais</p> <p>Médailon de merlu à la crème de poireaux Riz</p> <p>Tome blanche</p> <p>Petits suisse aux fruits Entremets chocolat</p>	<p>Bâtonnets de carottes Pamplemousse</p> <p>Poulet Frites</p> <p>Brie</p> <p>Fromage blanc à la confiture Crème mousseline aux fruits</p>	<p>Salade de haricots verts Mâche fromagère</p> <p>Pot au feu</p> <p>Fromage portion</p> <p>Crumble aux pommes Moelleux au chocolat</p>	<p>Velouté de tomates aux vermicelles Terrine de légumes</p> <p>Filet de poisson frais à l'oseille Semoule</p> <p>Bleu</p> <p><b>MANDARINE BANANE</b></p>
Du 20 au 24 janvier	<p><u>JOURNEE BIO</u></p> <p><b>SALADE DE POMMES DE TERRE</b> Riz à la niçoise</p> <p><b>EGRENE DE BŒUF A LA PROVENÇALE COURGETTES</b></p> <p><b>FROMAGE BLANC</b></p> <p><b>POMME ORANGE</b></p>	<p><u>Journée « PLAISIR »</u></p> <p>Cheese cake aux poireaux Friand au fromage</p> <p>Rôti de porc au lait Mousse de céleri</p> <p>Plateau de fromages</p> <p>Salade d'orange aux épices Carpaccio d'ananas</p>	<p>Betteraves crues râpées Carottes vinaigrette</p> <p>Brandade de poisson frais</p> <p>Camembert</p> <p>Mousse au chocolat Entremets spéculos</p>	<p>Velouté de pois cassés aux lardons Salade Arlequin ☼</p> <p>Sauté de volaille Brunoise de légumes</p> <p>Saint Nectaire AOP</p> <p>Salade de fruits frais <b>BANANE</b></p>
Du 27 au 31 janvier	<p>Salade de mâche aux pommes Céleri rémoulade</p> <p>Saucisse Lentilles</p> <p>Fromage portion</p> <p>Entremets vanille Yaourt aromatisé</p>	<p>Velouté de carottes Salade de haricots verts</p> <p>Poisson frais sauce aux poivrons Torti</p> <p>Gouda</p> <p><b>CLEMENTINES POMME</b></p>	<p>Saucisson sec Macédoine mayonnaise</p> <p>Haché de veau sauce poivre Carottes vichy</p> <p>Plateau de fromages</p> <p><b>ORANGE ANANAS</b></p>	<p><u>NOUVEL AN CHINOIS</u></p> <p>Salade chinoise ☼ Salade d'hiver ☼</p> <p>Poulet à l'aigre doux <b>Riz cantonnais</b></p> <p>Yaourt</p> <p>Beignet aux pommes Litchis au sirop</p>

- ☼ Salade strasbourgeoise : pomme de terre, saucisse échalote
- ☼ Salade d'hiver : salade, fromage et noix
- ☼ Salade Arlequin : pommes de terre, maïs, poivrons
- ☼ Salade chinoise : soja, carottes, ananas, crevettes, sauce soja

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 labellisées, certifiées ou bio

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

Marylène FRANCOIS  
Détécticienne  
diplômée

