



Restaurant scolaire de Sorigny



Janvier 2015

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 5 au 9 janvier	<p>Céleri sauce bulgare Coupe d'avocats</p> <p>Brandade de poisson</p> <p>Tome grise</p> <p>Entremets au chocolat Mousse framboise maison</p>	<p><i>Journée « PLAISIR »</i></p> <p>Salade de mâche au poulet</p> <p>Salade fromagère</p> <p>Bœuf gratiné aux légumes d'hiver</p> <p>Crème de gruyère</p> <p>Galette des rois et des reines</p> <p>Tarte au citron</p>	<p>Salade verte aux POMMES et aux noix</p> <p>Paupiette de veau Semoule</p> <p>Bûche du Pilat</p> <p>Petits suisses aux fruits</p>	<p>Duo de saucisson Rillettes de poisson</p> <p>Curry de volaille au lait de coco Riz créole</p> <p>Fromage à tartiner</p> <p>BANANE ORANGE</p>	<p>Velouté de pois cassés Pommes de terre au surimi</p> <p>Mijoté de porc Roi Rose de Touraine Duo de CHOUX</p> <p>Emmental</p> <p>CLEMENTINES KIWI</p>
Du 12 au 16 janvier	<p><i>JOURNÉE BIO</i></p> <p>LENTILLES A LA VINAIGRETTE</p> <p>Salade de riz au thon</p> <p>POULET ROTI CAROTTES SAUTEES</p> <p>CAMEMBERT</p> <p>POMME ANANAS</p>	<p>Velouté à la tomate Artichauts</p> <p>Boulettes d'agneau Pommes vapeur</p> <p>Bûche mélange</p> <p>POIRE FRUIT DE SAISON</p>	<p>Assiette de charcuterie</p> <p>Tagliatelles de la mer</p> <p>Yaourt nature</p> <p>FRUIT FRAIS</p>	<p>CHOU CHINOIS au fromage BETTERAVES RAPEES</p> <p>Marmite de bœuf Frites</p> <p>Tome blanche</p> <p>Mousse de fruit Entremets pistache</p>	<p>Salade composée PAMPLEMOUSSE</p> <p>Jambon Julienne de légumes</p> <p>Edam</p> <p>Moelleux orange Gâteau au yaourt</p>
Du 19 au 23 janvier	<p>Bouillon de volaille aux vermicelles Taboulé égyptien</p> <p>Beignet de calamars à la romaine Haricots verts à l'échalote</p> <p>Yaourt</p> <p>MANDARINE FRUIT</p>	<p><i>Journée « SANTÉ »</i></p> <p>Betteraves râpées aux noisettes, croûtons de tapenade</p> <p>Salade verte au maïs et poivrons</p> <p>Sauté de porc aux clémentines</p> <p>Purée de légumes</p> <p>Fromage ail et fines herbes</p> <p>Biscuit de pommes de terre</p> <p>Entremets et son biscuit</p>	<p>Salade verte vietnamienne ☉</p> <p>Rôti de dinde Petits pois</p> <p>Fromage</p> <p>Gratin de fruits</p>	<p>CAROTTES au citron</p> <p>Salade fromagère</p> <p>Steak haché de veau Coquillettes</p> <p>Brie</p> <p>ORANGE POIRE</p>	<p>Concombre Salade Floride ☉</p> <p>Poisson frais à la sauce tomate Riz safrané</p> <p>Plateau de fromages</p> <p>Entremets à la vanille Panna cotta aux fruits rousges</p>
Du 26 au 30 janvier	<p>Salade mimosa Croque de CAROTTES</p> <p>Sauté de volaille à la dijonnaise Haricots blancs</p> <p>Saint Nectaire</p> <p>Crème au caramel Entremets spéculos</p>	<p>CRUDITE HIVERNALE AVOCAT aux crevettes</p> <p>Emincé de bœuf CAROTTES</p> <p>Gouda</p> <p>Tarte au chocolat Flan pâtissier</p>	<p>Duo de MACHE et BETTERAVES</p> <p>Hachis Parmentier de légumes</p> <p>Fromage portion</p> <p>Poire façon Melba</p>	<p>Rillettes Salami</p> <p>Filet de poisson frais sauce beurre blanc Semoule</p> <p>Mimolette</p> <p>BANANE POMME</p>	<p>Potage à la citrouille Salade auvergnate</p> <p>Gratin de CHOU FLEUR au jambon</p> <p>Plateau de fromages</p> <p>Corbeille de FRUITS ORANGE</p>

☉ Salade verte vietnamienne : salade verte, carottes râpées, surimi, sauce soja
 ☉ Salade Floride : salade verte, pamplemousse, crevettes

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 d'origine française (VBF)



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

