



Restaurant scolaire de Sorigny



Janvier 2016

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 4 au 8 janvier	Salade de PÂTES BIO arc en ciel ☉ Salade strasbourgeoise Emincé de poulet à la tomate Gratin de courgettes Fromage à tartiner CLEMENTINES POMME	Velouté de brocolis Macédoine à la vinaigrette Navarin d'agneau Pommes vapeur Edam ANANAS BANANE	Cervelas et son beurre Blanquette de poisson Coquillettes Yaourt nature Salade d'ORANGE	<u>Journée « BIO »</u> CAROTTES RAPEES Emincé de CHOU ROUGE SAUTE DE PORC SEMOULE CAMEMBERT FROMAGE BLANC Entremets chocolat	CELERI RAVE BETTERAVES RAPEES Filet mignon Haricots verts Mimolette Galette des rois et des reines FRUIT
Du 11 au 16 janvier	Pizza maison Cake du chef Bœuf mironton CHOU FLEUR PERSILLE YAOURT NATURE BIO MANDARINE KIWI	<u>Journée « PLAISIR »</u> Smoothie de betterave au fromage Salade de haricots verts Poulet cocotte grand-mère Pommes de terre et champignons Tome noire Mousse choco-banane Pêche façon melba	Duo de CRUDITES Escalope de porc sauce charcutière Petits pois Fromage portion Moelleux aux pommes	Potage POTIRON et pommes de terre Salade écoière ☉ Poisson frais safrané CAROTTES SAUTEES Petits suisses Salade de FRUITS FRAIS POMME ROUGE	CHOU CHINOIS CHAMPIGNONS à la crème Friand au fromage Salade verte Bric Entremets vanille au LAIT BIO Crème légère caramel
<i>Animation : "Eden Antillais"</i>					
Du 18 au 22 janvier	Salade verte au maïs Croque de CHOU FLEUR Fricassée de poulet antillais Blé à la tomate Saint Nectaire AOP YAOURT A LA VANILLE BIO Crème mousseline	Salade des îles ☉ Râpé de RADIS NOIR Bœuf sauté à l'échalote Poêlée de légumes Plateau de fromages Gâteau à l'ananas antillais Flan à la noix de coco	Salade mâche fromagère Steak haché sauce antillaise Pommes de terre et carottes Emmental Banane caramélisée à l'orange	Potage tourangeau Champignons à la grecque Colombo de PORC ROUGE ROSE DE TOURNAI RIZ BIO et haricots rouges Bûche mélange ANANAS CLEMENTINES	Tarte « comme un pâté créole » Toast de chèvre Poisson frais sauce aux câpres Haricots beurre Camembert Salade de fruits aux parfums exotiques FRUIT DE SAISON
Du 25 au 29 janvier	Salade verte au chèvre Bâtonnets de carotte Rôti de porc Frites Coulommiers YAOURT BIO Entremets praliné	<u>Journée « SANTE »</u> Tzatziki radis noirs Chou façon piémontaise Farfalles ricotta, jambon et épinards Gouda Flan de courges aux pommes Fondant à l'orange	Potage tomate vermicelles Sauté de dinde Vallée d'Auge Jardinière de légumes Crème de gruyère BANANE	Cake au chorizo Mousse de foie sur toast Bœuf braisé à l'italienne Brocolis Fromage ail et fines herbes POMME BIO KIWI	CELERI sauce bulgare Mâche aux betteraves Poisson frais Jardinière de légumes Plateau de fromages Riz au lait chocolaté Compote et son biscuit

☉ Salade des îles : concombre, avocat, poisson, gingembre, cannelle ☉ Salade arc en ciel : pâtes, chorizo, olives, maïs
 ☉ Salade strasbourgeoise : pommes de terre, saucisse, échalote
 ☉ Salade écoière : Pommes de terre, carottes, œufs
 ☉ Potage tourangeau : chou, poireaux, lardons, navets, bouillon volaille

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 / PRODUIT REGIONAL / LOCAL

