



Restaurant scolaire de Sorigny



Janvier 2017

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 3 au 6 janvier		Potage dubarry ☉ BETTERAVES rouges Poisson pané TORTI BIO à la napolitaine Bûche noire POMME BANANE	Salade de pommes de terre Sauté de volaille forestière CAROTTES persillées Fromage fondu CLEMENTINE	<u>Journée « BIO »</u> CELERI SAUCE BULGARE Guacamole GRATIN D'ŒUF A LA FLORENTINE CAMEMBERT RIZ AU LAIT ET CHOCOLAT Entremets spéculos	CAROTTES râpées à l'orange Salade verte aux lardons Filet de poisson frais sauce vanille SEMOULE BIO Plateau de fromages Liégeois au chocolat Compote de fruits
Du 9 au 13 janvier	<u>ÉPIPHANIE</u> Saucisson sec Œufs durs à la mayonnaise Dinde sauce crème Duo de choux Fromage ail et fines herbes Galette des rois Corbeille de fruits	<u>Journée « GOURMANDE »</u> Salade vitaminée d'hiver ☉ POIREAUX mimosa Parmentier de canard Bûche du Pilat Fruits d'hiver aux épices Abricots au sirop	BETTERAVES Raviolis gratinés Salade verte Emmental YAOURT AROMATISE BIO	Potage tomate vermicelles Taboulé Bœuf bourguignon Haricots beurre FROMAGE BLANC BIO ORANGE POIRE	Salade bicolore POMELOS Carbonara de la mer Tome grise YAOURT SUCRE BIO Entremets chocolat
Du 16 au 20 janvier	Salade Marco Polo Salade de blé chinois ☉ Sauté de volaille au curry Petits pois Bûche mélange ANANAS FRAIS BANANE	Velouté de CAROTTES BIO MACHE aux POMMES Gratin de pommes de terre aux œufs Tome blanche CLEMENTINE Coupe de fruits	Saucisson à l'ail Poisson frais sauce coco Riz safrané Fromage portion Salade de fruits frais	Croc de LEGUMES CELERI à la moutarde à l'ancienne Normandin de veau Haricots blancs tomates Gouda Milk shake aux fruits Entremets praliné	ENDIVES mimolette Salade berlinoise ☉ Sauté de porc au thym HARICOTS VERTS BIO Plateau de fromages Moelleux aux pommes Quatre quart
Du 23 au 27 janvier	Salade verte mimosa Coupe d' AVOCAT Sauté de bœuf au paprika Semoule Brie Ile flottante Pêche au sirop	<u>Journée « SANTÉ »</u> Flan d'épinards à l'italienne Quiche savoyarde Filet de saumon frais crème à l'aneth Crumble de LEGUMES D'HIVER YAOURT BIO Segments d' ORANGE à la cannelle POIRE	Duo de CRUDITES Jambon braisé Méli mélo de légumes Brebierème Fondant au chocolat	Velouté de POTIRON Chou-fleur vinaigrette SAUCISSE DE TOURAINE Lentilles Saint Paulin Salade de fruits exotiques ORANGE	CAROTTES râpées MACHE au bleu Poulet rôti Frites Mimolette YAOURT AROMATISE BIO Entremets pistache
Du 30 au 31 janvier	<u>NOUVEL AN</u> <u>CHINOIS</u> Salade de CHOU CHINOIS , CAROTTES et avocat Assiette de crudités Côte de porc au parfum d'Asie RIZ BIO cantonnais Saint Nectaire AOP Banane cuite au chocolat Crème de noix de coco	Salade tricolore Champignons à la crème Goulash provençale Poêlée de légumes Plateau de fromage Gâteau au citron Crumble pomme banane	☉ Potage Dubarry : chou-fleur ☉ Salade Berlinoise : CHOU BLANC , lardons, croûtons, oignons ☉ Salade de blé chinoise : blé, carottes, jambon blanc, maïs, poivron, sauce soja ☉ Salade vitaminée d'hiver : mâche, avocat, radis, pamplemousse, noix, citron, sauce soja		

Maryline FRANCOIS
Déticulienne
diplômée



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 et d'origine française (VBF)

Toutes nos volailles sont labélisées, certifiées ou bio

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

