



Restaurant scolaire de Sorigny

Menus à faible impact carbone

Juin 2017

Semaine du développement durable

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
29 mai au 2 juin	Végétarien BETTERAVES ROUGES Duo de crudités Pizza au fromage Gouda FRUIT DE SAISON NECTARINE	Produits locaux SALADE GOURMANDE ☉ RADIS au beurre PORC ROI ROSE DE TOURAINE à la moutarde Poêlée de COURGETTES CAMEMBERT Gâteau au chocolat FRUIT	MELON Chipolatas Haricots blancs Brie Corbeille de FRUITS	LENTILLES BIO échalote Riz niçois Poisson frais sauce crustacé Tomates provençales Saint Paulin MELON Coupe de FRUITS FRAIS	Agriculture Bio CAROTTES RAPEES Champignons frais FRICASSEE DE BOEUF AUX PRUNEAUX COQUILLETES FROMAGE FONDU YAOURT A LA VANILLE Milk Shake aux fruits
Du 5 au 9 juin	FERIE	Toast de Mr Seguin Pommes de terre et surimi Omelette fromagère Piperade CAMEMBERT BIO PASTÈQUE BANANE	Assiette de charcuteries Filet de hoki sauce oseille Semoule Petit suisse BRUGNON	Journée « Gourmande » CONCOMBRE à l'orientale Carottes aux raisins Poulet rôti Poivrons sautés aux pommes de terre Emmental Clafoutis fraise kiwi Compote de pommes	TOMATE à la ciboulette CELERI sauce bulgare Rôti de bœuf sauce tartare HARICOTS VERTS BIO Plateau de Fromages Riz au lait Entremets et son biscuit
Du 12 au 16 juin	Quiche à la courgette Salade de pâtes au basilic Sauté de volaille au romarin et citron Carottes braisées, crème ciboulette Cœur de bleu ABRICOTS Duo POMME PECHÉ	RADIS à la croque, sauce fromage blanc et fines herbes SALADE VERTE aux avocats Tomate farcie à la sauge RIZ BIO Fromage portion Petit pot de glace FRUIT	Carpaccio de tomates en ravigote d'herbes Œufs durs à la florentine Epinards Bûche du Pilat Gâteau aux fruits	Salade de maïs et fines herbes Salade haricots rouges, poivrons, maïs Rôti de porc au thym COURGETTES à l'huile de basilic YAOURT NATURE BIO Coupe MELON KIWY Brochette de FRUITS	CHOU FLEUR vinaigrette SALADE VERTE composée Fricassée de pâtes au poisson frais et à l'aneth Bûche noire Soupe de fruits frais à la menthe PASTÈQUE
Du 19 au 23 juin	BETTERAVES ROUGES Haricots verts vinaigrette Emincé de volaille au cidre Frites Tome grise Smoothie fruits rouges FRUIT FRAIS	MELON SALADE VERTE fromagère Sauté de bœuf aux olives BROCOLIS au beurre Edam Tarte aux abricots Quatre quart du chef	CAROTTES RAPEES Steak haché Semoule et ratatouille Saint nectaire AOP Bâtonnet de glace	Museau à la vinaigrette Pâté de campagne Parmentier de poisson CARRE FRAIS BIO PECHÉ Salade de FRUITS FRAIS	Salade de PATES BIO Coupe de blé au jambon Porc au caramel Haricots beurre Plateau de fromages Corbeille de FRUITS ABRICOTS
Du 26 au 30 juin	Légume à la croque CHOU BLANC émincé Jambon braisé Petits pois Bûche mélange Semoule au caramel Entremets aux céréales	Journée « SAINTE » Cake du soleil Pizza au fromage Gratin de COURGETTES YAOURT NATURE BIO Tartare FRAISE PASTÈQUE BRUGNON	Salade paysanne (pommes de terre, œuf, fromage) Rôti de dinde au jus CAROTTES persillées Gouda ABRICOTS	Champignons à la grecque Salade de tomates Poisson frais sauce citron RIZ BIO madras Tome blanche Glace Crème pâtissière aux fruits	PASTÈQUE Salade artichauts, haricots verts et champignons Emincé de bœuf au poivre Poêlée de légumes Plateau de fromages Salade de FRUITS FRAIS FRUIT DE SAISON
Du 3 au 7 juillet	CONCOMBRE à l'estragon CAROTTES bugs bunny Gratin de penne aux oeufs Mimolette YAOURT VANILLE BIO Milk shake	Salade vitaminée ☉ Assiette de CRUDITES Bœuf braisé Gratin Bayaldi ☉ Emmental Cône de glace Crumble pomme rhubarbe	Salade de haricots verts et tomates Escalope de volaille Frites Fromage fondu Assortiment de FRUITS	Taboulé à la SEMOULE BIO Salade de riz aux poivrons Poisson frais au beurre blanc Mousse de céleri Fromage à tartiner Duo de MELONS Coupe de FRUITS	Repas froid MELON Rôti de bœuf Chips Fromage portion Glace

☉ Carottes bugs bunny : Carottes, raisins secs ☉ Salade vitaminée : **SALADE VERTE**, kiwi, féta

☉ Gratin bayaldi : **COURGETTES**, aubergines, tomates, oignons

☉ Salade gourmande : **SALADE VERTE**, fromage, dès de jambon



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 labélisées, certifiées ou bio

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

