



Restaurant scolaire de Sorigny



Mars 2016

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 1 au 4 mars		Chou blanc aux lardons Salade verte au maïs SAUTE DE PORC ROI ROSE DE TOURAINE au curry Julienne de légumes Crème de gruyère Gâteau au yaourt Quatre quart aux fruits	CELERI sauce bulgare Poisson pané Farfalles Fromage ail et fines herbes Entremets chocolat	Potage grand-mère Salade Marco polo Risotto aux champignons et RIZ BIO Tome noire FRUIT DE SAISON KIW	Saucisson sec Pâté de campagne Filet de poisson frais sauce provençale CAROTTES BIO Emmental Salade de FRUITS FRAIS ANANAS FRAIS
Du 7 au 11 mars	<i>Journée « BIO »</i> BETTERAVES ROUGES AU VINAIGRE DE FRAMBOISE Macédoine vinaigrette MIJOTE DE PORC AUX OIGNONS POMMES DE TERRE CAMEMBERT POMME ORANGE	<i>Journée « SANTE »</i> Soupe de pois cassé, chips au chorizo Riz niçois Gratiné de poireaux émincés au jambon et à la béchamel Brie Smoothie de fruits BANANE	Saucisson à l'ail Poisson frais sauce pêcheur Semoule Fromage blanc Salade POMME-KIWI	Salade fromagère Duo de CRUDITES Boulettes de bœuf à la catalane Frites Gouda YAOURT AROMATISE BIO Entremets citron	CAROTTES à la fête Croque de RADIS NOIR Sauté de volaille au caramel Haricots beurre Fromage fondu Tarte aux pommes Clafoutis abricot
Du 14 au 18 mars	Salade du chef Emincé de CHOU ROUGE Emincé de bœuf LENTILLES AU JUS BIO Saint Nectaire AOP Ile flottante Compote de pommes	Pizza du chef Quiche lorraine Poulet rôti au thym Poêlée de légumes Bûche du Pilat BANANE KIW	Salade brésilienne ☺ Blanquette de porc CAROTTES Tome grise Semoule au lait	Potage tomate vermicelles Salade de lentilles Normandin de veau Epinards YAOURT NATURE BIO ANANAS FRAIS Coupe de FRUITS FRAIS	CELERI RAVE au yaourt PAMPLEMOUSSE Poisson frais au citron Boulgour safrané Mimolette Petits suisses aux fruits Entremets à la vanille
Du 21 au 25 mars	Taboulé à la SEMOULE BIO Salade de pâtes au jambon Joue de bœuf Mousse de céleri Bûche mélange POIRE Smoothie du chef	<i>Journée « PLAISIR »</i> Salade de soja et endives Salade verte aux herbes folles Rougail saucisse RIZ BIO Edam Dessert façon Sunday choco caramel Pêche au sirop	Salade composée Spaghetti à la bolognaise Salade verte Saint Nectaire Entremets au praliné	Mousse de foie Cervelas Emincé de volaille aux oignons Brocolis Plateau de fromages Dessert de pâques Moelleux au chocolat	Salade coleslaw ☺ Coupe d'avocats Brandade de saumon Tome blanche KIW POMME BICOLORE
Du 28 mars au 1 avril	FERIE	Salade Caesar ☺ Coupe du pêcheur ☺ Médaillon de merlu sauce chorizo COQUILLETES BIO Emmental Abricot au sirop Chocolat liégeois	Salade printanière ☺ Sauté de dinde façon osso bucco Petits pois Plateau de fromages Corbeille de FRUITS	RADIS beurre CAROTTES aux raisins Gratin de chou fleur au bœuf CAMEMBERT BIO Entremets et son biscuit Riz au lait à la vanille	

☺ Salade Caesar : salade, croutons, jambon, fromage ☺ Coupe du pêcheur : laitue, crevettes, vinaigrette citron
 ☺ Salade coleslaw : céleri, carottes ☺ Salade brésilienne : salade, avocat, crevettes
 ☺ Salade printanière : pommes de terre, cornichon, jambon, vinaigrette



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**

