



Restaurant scolaire Sorigny

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 01 au 05 février		Menu Végétarien et BIO		Chandeleur	
	Potage Dubarry Salade de riz aux olives	Betteraves rouges BIO à l'échalote Salade de haricots verts	Carottes râpées BIO au citron	Salade du chef Emincé de chou rouge aux pommes	Saucisson à l'ail Rillettes et son cornichon
	Tajine de volaille	Omelette BIO aux	Crêpe jambon fromage	Bœuf bourguignon	Poisson frais sauce aurore
	Petits pois	Pommes de terre BIO	Salade verte	Haricots verts BIO à l'ail	Boulgour BIO
	Bûche mélange Pomme BIO Val de Loire Poire	Yaourt nature BIO Orange BIO Salade de fruits frais	Fromage à tartiner Entremets chocolat au lait de la laiterie de Verneuil	Mimolette Crêpe au sucre Corbeille de fruits	Tomme grise Ananas frais Duo pomme kiwi
Du 08 au 12 février		Menu Végétarien			Nouvel an chinois
	Céleri rémoulade Salade verte campagnarde *	Salade montagnarde * Champignons frais à la crème	Velouté de lingots au curry	Feuilleté au fromage Quiche aux légumes	Laitue au maïs Emincé de chou chinois
	Lasagnes de lentilles	Carbonade de bœuf	Poulet rôti	Poisson frais au beurre blanc	Nems
	Plat complet Edam	Brocolis BIO Emmental	Poêlée champêtre Bûche du Pilat	Carottes vichy BIO Saint Nectaire AOP	Riz cantonais Vache qui rit BIO
	Yaourt à la vanille BIO Milk shake du chef	Brownies Far breton	Banane BIO	Kiwi Fruit frais	Rocher coco Litchis au sirop
Du 15 au 19 février				Menu Végétarien	
	Salade de blé au maïs Salade mexicaine *	Salade méli mélo * Céleri sauce bulgare	Pamplemousse au sucre	Carottes râpées Salade verte aux noix	Potage de légumes Taboulé
	Sauté de bœuf au paprika	Nage de poisson frais	Fricassée de porc aux pruneaux	Steak haché	Gratin d'œufs durs au
	Mousse de légumes Yaourt nature BIO	Coquillettes BIO Bleu	Flageolets Gouda BIO	Frites Tomme blanche	Chou fleur BIO Plateau de fromages
	Poire Ananas frais	Beignet aux pommes Crumble banane chocolat	Mousse au chocolat	Fromage blanc BIO à la confiture Entremets pistache au lait de la laiterie de Verneuil	Salade de fruits frais Pomme
Du 22 au 26 février	Vacances scolaires				
	Velouté de légumes à la crème de gruyère	Salade d'endives	Duo de pommes de terre et betteraves	Pizza du chef	Salade verte composée
	Brandade de poisson	Mijoté de bœuf aux oignons	Emincé de volaille au curry	Boulettes de bœuf à la provençale	Paëlla de légumes au riz BIO
	Plat complet Emmental	Petits pois et carottes Camembert BIO	Gratin de brocolis Fromage fondu	Haricots verts BIO persillés Bûche mélange	Plat complet Plateau de fromages
	Fruit de saison BIO	Mousse au chocolat	Pomme BIO	Coupe de fruits frais	Compote pomme fraise

Produit de saison

Viande Française

Menu Végétarien

Fête calendaire

Journée BIO

Salade farigoule : céleri râpé, pomme, estragon
 Salade verte campagnarde : Salade verte, croûtons, emmental
 Salade montagnarde : salade, bleu, noix
 Salade mexicaine : haricots rouges, oignons, maïs
 Riz à l'espagnol : riz, curry, oignons, poivrons, olives
 Salade méli mélo : salade verte, pomme, raisins, emmental

Les repas sont cuisinés sur place.
 Les menus sont susceptibles d'être modifiés à tout moment en fonction de nos approvisionnements.

