



# Restaurant scolaire de Sorigny

Janvier

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 4 au 8 janvier	<p><b>Journée Bio</b></p> <p><b>Betteraves bio</b> Haricots verts à l'échalote</p> <p><b>Tajine de légumes bio</b> Semoule couscous bio</p> <p><b>Yaourt nature bio</b></p> <p><b>Pommes bio</b> Clémentines</p>	<p><b>Velouté crécy aux vermicelles</b> Taboulé</p> <p><b>Poisson frais sauce bretonne</b> Brocolis bio</p> <p><b>Emmental</b></p> <p><b>Kiwi</b> Fruit frais</p>	<p><b>Salade verte fromagère</b></p> <p><b>Cordon bleu</b> Coquille bio</p> <p><b>Fromage à tartiner</b></p> <p><b>Entremets chocolat au lait de Verneuil</b></p>	<p><b>Epiphanie</b></p> <p><b>Salade domino</b> ☼ Endives aux noix</p> <p><b>Mijote de bœuf à la bourguignonne</b> Poêlée forestière</p> <p><b>Camembert bio</b></p> <p><b>Galette des rois et des reines</b> Fruits</p>	<p><b>Pomelos au sucre</b> Emincé de chou rouge aux pommes</p> <p><b>Poulet doré au four</b> Frites</p> <p><b>Tomme blanche</b></p> <p><b>Fromage blanc bio à la confiture</b> Petits suisses aux fruits</p>
Du 11 au 15 janvier	<p><b>Salade de l'écureuil</b> ☼ Champignons à la crème</p> <p><b>Cocotte de lentilles bio à l'indienne</b> ☼</p> <p><b>Mimolette</b></p> <p><b>Compote de fruits</b> Abricot au sirop</p>	<p><b>Rosette</b> Mousse de foie et son cornichon</p> <p><b>Goulash de bœuf</b> Riz bio</p> <p><b>Gouda</b></p> <p><b>Ananas frais</b> Salade de fruits</p>	<p><b>Potage grand-mère</b> ☼</p> <p><b>Emincé de porc aux pruneaux</b> Haricots beurre persilles</p> <p><b>Buche mélange</b></p> <p><b>Banane</b></p>	<p><b>Quiche au fromage</b> Flammenkuche</p> <p><b>Poisson frais à l'espagnole</b> Carottes bio fondantes</p> <p><b>Saint nectaire AOP</b></p> <p><b>Orange</b> Fruit de saison</p>	<p><b>Céleri rave sauce bulgare</b> Salade verte au surimi</p> <p><b>Saute de volaille au curry</b> Petits pois</p> <p><b>Vache qui rit bio</b></p> <p><b>Quatre quart aux pommes</b> Tarte amandine</p>
Du 18 au 22 janvier	<p><b>Salade de riz bio à l'espagnole</b> ☼ Salade arlequin ☼</p> <p><b>Bœuf sauté aux oignons</b> Chou-fleur persillé</p> <p><b>Petit suisse nature</b></p> <p><b>Poire</b> Fruit du verger</p>	<p><b>Carottes à la bug's bunny</b> ☼ Salade Floride ☼</p> <p><b>Blanquette de la mer</b> Pommes de terre à l'anglaise</p> <p><b>Brie</b></p> <p><b>Œuf au lait bio</b> Mousse à la framboise</p>	<p><b>Endives à l'emmental</b></p> <p><b>Boulettes de bœuf sauce tomate</b> Tortil bio</p> <p><b>Fromage à l'ail et aux fines herbes</b></p> <p><b>Ile flottante</b></p>	<p><b>Potage de légumes</b> ☼ Salade de blé</p> <p><b>Omelette</b> Epinards à la crème</p> <p><b>Edam</b></p> <p><b>Banane</b> Soupe de fruits</p>	<p><b>Méli-mélo de salade verte</b> Croque de céleri branche</p> <p><b>Cassoulet</b></p> <p><b>Tomme grise</b></p> <p><b>Yaourt bio à la vanille</b> Milk Shake à la fraise</p>
Du 25 au 29 janvier	<p><b>Velouté de courgettes et crème de gruyère</b> Chou-fleur à la graine de moutarde</p> <p><b>Poisson frais sauce citronnée</b> Riz bio</p> <p><b>Saint Paulin</b></p> <p><b>Fruit de saison</b> Orange</p>	<p><b>Salade verte aux croûtons</b> Emincé de chou blanc au maïs</p> <p><b>Sauté de veau marengo</b> Haricots verts bio</p> <p><b>Bûche du pilât</b></p> <p><b>Gâteau au yaourt aromatisé à l'orange</b> Tarte aux pommes</p>	<p><b>Potage tomate et vermicelle</b></p> <p><b>Escalope de volaille sauce normande</b> Gratin de légumes</p> <p><b>Bleu</b></p> <p><b>Pomme bio</b></p>	<p><b>Pizza</b> Tarte aux poireaux</p> <p><b>Steak haché sauce forestière</b> Mousse de céleri rave</p> <p><b>Camembert bio</b></p> <p><b>Salade de fruits</b> Kiwi</p>	<p><b>Carottes râpées</b> Batavia aux pommes et raisins secs</p> <p><b>Bolognaise de légumes</b> Pâtes bio au romarin</p> <p><b>Plateau de fromages</b></p> <p><b>Mousse au chocolat</b> Rocher coco</p>

☼ **salade de l'écureuil** : salade, noisette, fromage ☼ **potage grand-mère** : poireaux, pommes de terre bio  
 ☼ **Cocotte de lentilles à l'indienne** : lentilles, tomates, oignons, lait de coco, cumin, curcuma  
 ☼ **salade arlequin** : pâtes, maïs, poivron, olives ☼ **salade Floride** : salade, pamplemousse, crevettes  
 ☼ **salade domino** : céleri rave, olive noire ☼ **salade de riz à l'espagnole** : riz, curry, poivron, olives, oignon  
 ☼ **carottes à la bug's bunny** : carotte, pomme, raisins ☼ **potage de légumes** : dont un légume bio



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)

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

