



Restaurant scolaire de Sorigny

Juin 2021

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|-------------------------|---|---|--|---|--|
| Du 31 mai au 4 juin | Menu Végétarien | | | | |
| | Concombre à la menthe Pastèque | Melon Tomate à la vinaigrette | Salade de riz BIO aux poivrons | Tarte fine tomate moutarde Quiche provençale | Salade gourmande * Carottes râpées aux herbes |
| | Cocotte de lentilles à l'indienne (lentilles BIO) | Estouffade de bœuf aux oignons Boulgour | Jambon blanc Haricots beurre à l'échalote | Poisson frais à l'estragon Mousse de brocolis | Poulet doré au four Poêlée de courgettes au thym |
| | Bûche mélange | Saint Paulin | Emmental | Saint Nectaire AOP | Vache qui rit BIO |
| | Petit pot de glace bicolore Pêche au sirop | Yaourt à la vanille BIO Entremets pistache au lait de Verneuil | Nectarine | Fruit de saison BIO Smoothie estival | Moelleux au chocolat Gâteau aux pommes du Val de Loire |
| Du 7 au 11 juin | Journée santé | | Menu Végétarien | | |
| | Salade de penne au surimi Coupe printanière * | Radis au beurre Duo de laitue et cœurs de palmier | Salade verte multicolore | Taboulé (semoule BIO) Houmous | Melon Salade de tomates |
| | Sauté de veau marengo | Gratin de pommes de terre aux 2 saumons | Chili con carne | Clafoutis aux légumes | Chipolatas grillées |
| | Petits pois à la française | Plat complet | Riz BIO | Salade verte | Torti BIO |
| | Fromage blanc BIO Pastèque Pêche | Camembert BIO Panna cotta vanillée au melon Mousse à la framboise | Fromage à tartiner Bâtonnet de glace | Cantal AOC Salade de fraises et nectarines Fruit du verger | Tomme blanche Entremets au praliné et lait de Verneuil Petits suisses aux fruits |
| Du 14 au 18 juin | Espagne | Allemagne | Hongrie | Pays-Bas | Italie Menu Végétarien |
| | Betteraves au vinaigre de framboise Poireau vinaigrette | Tzatziki Céleri rave | Salade de pois chiches | Pizza du chef Toast de rillettes | Carpaccio de tomates, mozzarella et basilic Courgettes râpées |
| | Paëlla espagnole | Mijoté de bœuf à la provençale | Poulet à la hongroise | Filet de poisson frais, crème ciboulette | Lasagnes de légumes à la napolitaine |
| | Riz BIO | Chou fleur BIO persillé | Haricots beurre | Carottes BIO | Plat complet |
| | Bleu d'Auvergne Abricots Salade de fruits frais | Bûche du Pilat Käsekuchen * Tarte aux fruits | Fromage fondu Fruit de saison BIO | Brie Brugnon Melon | Camembert BIO Glace Compôte de pomme |
| Du 21 au 25 juin | Menu Végétarien et BIO | | | | |
| | Salade far west * Pommes de terre aux harengs | Concombre BIO à la vinaigrette Salade verte au bleu | Radis au beurre | Pastèque Salade domino * | Rosette Mousse de foie |
| | Emincé de volaille aux poivrons | Omelette BIO | Cordon bleu | Sauté de bœuf à l'andalouse | Poisson frais sauce citronnée |
| | Haricots verts BIO | Frites BIO | Coquillettes BIO | Ratatouille | Semoule BIO |
| | Mimolette Nectarine Corbeille de fruits | Yaourt nature BIO Fruit de saison BIO Pomme du Val de Loire | Fromage ail et fines herbes Entremets vanille au lait de Verneuil | Camembert BIO Petit pot de glace et son biscuit Pruneaux au sirop | Gouda Salade de fruits frais Abricots |
| Du 28 juin au 2 juillet | Menu Végétarien | Journée gourmande | | | |
| | Tomate à la vinaigrette Salade verte, poivrons, croûtons | Salade de melon, jambon et fêta Emincé de chou blanc | Semoule BIO égyptienne * | Tarte courgette chèvre Tartine montagnarde | Carottes râpées BIO au citron Concombre à la crème |
| | Curry de légumes et haricots rouges au lait de coco | Spaghetti BIO poulet et légumes du soleil Plat complet | Rôti de porc à la moutarde | Pavé de merlu gratiné aux herbes fraîches | Fricassée de bœuf aux olives |
| | Bûche noire | Edam | Mousse de céleri | Duo de haricots | Poêlée de légumes |
| | Fromage blanc BIO à la confiture Milk shake à la vanille | Coupe de crème pâtissière aux fraises Ile flottante | Tomme grise Abricots | Vache qui rit BIO Fruit de saison Pastèque | Plateau de fromages Cône glacé Trifle aux fraises |



Käsekuchen : gâteau au fromage blanc
 Salade gourmande : salade, fromage, croûtons, maïs
 Coupe printanière : pommes de terre, radis, tomates
 Cocotte de lentilles à l'indienne : lentilles, tomates concassées, lait de coco, cumin, curcuma
 Salade far west : haricots rouges, maïs, tomates, oignons
 Salade domino : céleri rave, olives noires
 Semoule égyptienne : semoule, maïs, tomates, citron

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

