



Restaurant scolaire de Sorigny

Avril - Mai 2021

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 26 au 30 avril	Betteraves rouges Coupe d'asperges	Carottes râpées BIO Chou rouge émincé	Salade de boulgour BIO	Quiche au fromage Tarte aux poireaux	Menu Végétarien et BIO Salade verte au maïs BIO Céleri rave sauce bulgare
	Raviolis	Poisson frais	Poulet doré au four	Steak haché	Couscous végétarien BIO et ses petits légumes BIO
	Plat complet	Riz	Haricots beurre à l'ail	Brocolis persillés	Vache qui rit BIO
	Gouda	Tomme blanche	Bûche mélange	Edam	Yaourt à la vanille BIO
	Fruit de saison BIO Kiwi	Mousse au chocolat Crème chiboust	Orange	Pomme BIO du Val de Loire Poire	Entremets au praliné et au lait de Verneuil
Du 3 au 7 mai	Taboulé (semoule BIO) Riz à la niçoise	Journée Santé Potager de radis sauce ciboulette Carottes râpées à l'orange	Salade d'endives aux pommes	Menu Végétarien Pommes de terre à l'échalote Salade mexicaine *	Céleri sauce curry Salade océane *
	Pot au feu et ses légumes	Gratin de pâtes BIO au chou fleur, camembert et saumon	Boulettes de bœuf aux oignons Purée de pommes de terre	Omelette Haricots verts BIO	Rougail saucisse Riz BIO
	Mimolette	Brie	Fromage BIO	Petit suisse	Cantal AOC
	Kiwi Fruit de saison	Coupe de fruits frais à la menthe Banane	Crème pâtissière aux fruits rouges	Fruit du verger Pomme du Val de Loire	Entremets à la pistache et au lait de Verneuil Fromage blanc au coulis d'abricot
	Menu Végétarien				
Du 10 au 14 mai	Assiette de crudités Poireau en vinaigrette	Concombre sauce bulgare Duo de carottes et céleri	Salade de pâtes BIO aux olives		
	Dahl de lentilles (lentilles BIO)	Mijoté de bœuf au paprika	Emincé de volaille au caramel		
	Plat complet	Gratin de blettes	Petits pois et carottes	FERIE	FERME
	Tomme grise	Camembert BIO	Fromage à tartiner		
	Banane Kiwi	Gâteau fondant à la vanille Crumble aux pépites de chocolat	Coupe de fruits frais		
Du 17 au 21 mai	Salade de haricots verts BIO à l'échalote Salade d'asperges	Salade de tomates au basilic Salade cyclade *	Salade de riz BIO à la niçoise	Menu Végétarien Toast de chèvre au miel Crêpe aux champignons	Radis au beurre Melon
	Sauté de bœuf miel et moutarde	Poisson frais à l'aneth	Emincé de volaille aux poivrons	Omelette	Spaghetti BIO à la carbonara
	Frites	Pommes vapeur	Poêlée de légumes	Rataouille	Plat complet
	Bleu d'Auvergne AOP	Camembert BIO	Fromage à tartiner	Vache qui rit BIO	Plateau de fromages
	Fruit de saison Pomme du Val de Loire	Trifle aux céréales et au miel Flan pâtissier	Fruit frais	Fraises au sucre Pastèque	Banane rôtie au miel Abricots au sirop
Du 24 au 28 mai		Journée gourmande Tartare de tomates et concombre à la féta Salade verte aux pommes et raisins secs	Salade verte au maïs	Journée BIO Lentilles BIO à la vinaigrette Semoule égyptienne *	Menu Végétarien Chou fleur BIO à la vinaigrette Macédoine de légumes
	FERIE	Doré de volaille à la milanaise Haricots verts BIO persillés	Escalope de porc sauce charcutière Coquillettes BIO	Bœuf bourguignon BIO Courgettes sautées BIO	Gratin de gnocchis épinards Plat complet
		Brie	Fromage ail et fines herbes	Yaourt nature BIO	Cantal AOC
		Pain perdu au caramel et beurre salé Cake marbré	Entremets vanille au lait de Verneuil	Pomme BIO Coupe de fraises	Melon Fruit du verger



Salade océane : salade verte, surimi
 Salade mexicaine : haricots rouges, oignons, maïs
 Dahl de lentilles : lentilles, oignons, lait de coco, tomates concassées, épices
 Semoule égyptienne : semoule, tomate, maïs, raisins secs, citron
 Salade cyclade : salade, céleri branche, maïs

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

