



# Restaurant scolaire de Sorigny

## Avril 2021

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Du 5 au 9 avril		<b>Menu de Pâques</b> Nid de Pâques * (carottes BIO) Chou rouge émincé	Salade de boulgour BIO	Quiche au fromage Tarte aux poireaux	<b>Menu Végétarien et BIO</b> Salade verte au maïs BIO Céleri rave sauce bulgare
		Sauté d'agneau	Poulet doré au four	Poisson frais sauce citronnée	Couscous végétarien BIO
	<b>FERIE</b>	Frites	Haricots beurre à l'ail	Brocolis persillés	et ses petits légumes BIO
		Tomme blanche	Bûche mélange	Edam	Vache qui rit BIO
		Mousse au chocolat Crème chiboust	Orange	Pomme BIO du Val de Loire Poire	Yaourt à la vanille BIO Entremets au praliné et au lait de Verneuil
Du 12 au 16 avril		<b>Journée Santé</b>		<b>Menu Végétarien</b>	
	Taboulé (semoule BIO) Riz à la niçoise	Potager de radis sauce ciboulette Carottes râpées à l'orange	Salade d'endives aux pommes	Pommes de terre au surimi 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
Du 19 au 23 avril					<b>Menu Végétarien</b>
	Betteraves rouges BIO au vinaigre de framboise Poireau en vinaigrette	Concombre sauce bulgare Duo de carottes et céleri au cumin	Salade de pâtes BIO aux olives	Tarte fine à la tomate Crêpe au fromage	Assiette de crudités Salade verte aux poivrons
	Poisson frais au beurre blanc	Mijoté de bœuf au paprika	Emincé de volaille au caramel	Steak haché sauce forestière	Dahl de lentilles * (lentilles BIO)
	Blé	Gratin de blettes	Petits pois et carottes	Chou fleur BIO persillé	Plat complet
	Tomme grise Banane Kiwi	Camembert BIO Gâteau fondant à la vanille Crumble aux pépites de chocolat	Fromage à tartiner Coupe de fruits frais	Bûche du Pilat Fraises au sucre Corbeille de fruits	Plateau de fromages Compote pomme rhubarbe Gratin de fruits
Du 26 au 29 avril		<b>Menu Végétarien</b>	<b>Vacances scolaires</b>		
	Taboulé	Coupe d'asperges	Carottes râpées au citron	Salade verte composée	Mousse de foie et son cornichon
	Sauté de dinde au curry	Paëlla de légumes au curcuma	Cordon bleu	Bœuf bourguignon	Poisson frais sauce crustacés
	Poêlée de légumes	Plat complet	Coquillettes BIO	Duo de haricots	Riz BIO
	Fromage à tartiner	Yaourt nature BIO	Saint Paulin	Emmental BIO	Plateau de fromages
	Pomme BIO	Fruit du verger	Œuf au lait	Gâteau au yaourt	Corbeille de fruits



**Nid de Pâques** : carottes râpées en nid, raisins secs  
**Salade Gascot** : laitue, pommes, raisins, emmental  
**Salade mexicaine** : haricots rouges, oignons, maïs  
**Dahl de lentilles** : lentilles, oignons, lait de coco, tomates concassées, épices  
**Semoule Egyptienne** : semoule, maïs, raisins secs, citron

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

