



Restaurant scolaire Sorigny

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
		Menu Végétarien	Vacances scolaires	Menu japonais	
Du 01 au 05 mars	Salade de boulgour au citron	Velouté de carottes	Salade verte au maïs	Salade japonaise	Rosette
	Sot l'y laisse de dinde	Tajine de légumes	Chipolatas de Touraine aux herbes	Bœuf sauté oignons, sauce soja	Poisson frais à la sauce tomate
	Chou fleur persillé	Semoule BIO	Lentilles BIO	Poêlée du soleil levant	Torti
	Camembert BIO	Petit suisse	Emmental	Fromage à tartiner BIO	Bleu
	Kiwi	Ananas frais	Milk shake à la banane	Crumble aux pommes	Fruit BIO
		Menu Végétarien	Journée Santé		
Du 08 au 12 mars	Céleri BIO sauce bulgare	Salade pékinoise *	Potage poireaux et pommes de terre	Salade verte au surimi	Crêpe aux champignons
	Endives à l'emmental	Champignons à la crème	Emincé de porc à la moutarde	Croque de chou fleur sauce cocktail	Flammekueche
	Curry de légumes, haricots rouges, lait de coco	Fricassée de bœuf aux olives	Haricots beurre	Sauté de volaille à la crème d'ail	Poisson frais sauce citronnée
	Riz	Frites	Bûche mélange	Carottes BIO crémeuses au curcuma	Brocolis
	Mimolette	Gouda	Poire BIO	Saint Nectaire AOP	Vache qui rit BIO
Abricots au sirop	Yaourt à la vanille BIO		Tarte à l'orange du chef	Banane	
Compote de pomme	Entremets praliné au lait de laiterie de Verneuil		Moelleux au citron	Orange	
				Menu Végétarien et BIO	
Du 15 au 19 mars	Potage parmentier	Salade pacifique *	Emincé de chou chinois	Semoule au maïs BIO	Carottes râpées à l'orange
	Lentilles à l'échalote	Chou blanc à l'emmental	Lasagnes à la bolognaise	Coupe de blé aux olives noires	Coupe de pomelos
	Bœuf stroganoff	Brandade de poisson	Plat complet	Omelette BIO	Longe de porc à la provençale
	Mousse de céleri	Plat complet	Fromage BIO	Epinards BIO	Haricots coco
	Yaourt nature BIO	Brie	Ile flottante	Camembert BIO	Edam
Ananas frais	Fromage blanc BIO		Pomme BIO du Val de Loire	Entremets au chocolat et au lait BIO	
Smoothie du chef	Entremets pistache au lait de laiterie de Verneuil		Salade de fruits frais	Mousse à la framboise	
	Journée mondiale de l'eau				Menu Végétarien
Du 22 au 26 mars	Bouillon de volaille aux vermicelles	Duo de choux	Riz à la niçoise	Feuilleté au fromage	Salade d'endives aux raisins secs
	Toast de Mr Seguin	Laitue aux croûtons	Poulet rôti	Tarte à l'oignon	Fenouil aux pommes
	Poisson frais sauce dieppoise	Sauté de veau marengo	Chou fleur BIO gratiné	Boulettes de bœuf au paprika	Gnocchis à l'italienne
	Coquillettes BIO	Haricots verts BIO persillés	Pavé demi sel	Petits pois BIO	Plat complet
	Tomme grise	Tomme blanche	Corbeille de fruits	Bûche du Pilat	Plateau de fromages *
Orange	Moelleux à l'ananas		Salade de fruits frais	Crème pâtissière aux fruits rouges	
Fruit de saison	Gâteau au yaourt		Banane	Banane au chocolat	
				Menu Végétarien et journée gourmande	
Du 29 mars au 02 avril	Crème champenoise *	Rillettes de Touraine	Bâtonnet de légumes à la croque	Radis au beurre	Betteraves à la ciboulette
	Salade de pâtes aux crevettes	Œuf dur à la mayonnaise	Jambon grillé sauce madère	Salade méli mélo *	Coupe de cœurs de palmier
	Sauté de volaille aux champignons	Poisson frais	Pommes vapeur	Bœuf mode	Quiche façon spanakopita*
	Salsifis	Boulgour BIO	Plateau de fromages	Carottes BIO au jus	Salade verte
	Camembert BIO	Emmental	Entremets à la vanille et au lait BIO	Cantal AOC	Yaourt nature BIO
Fruit de saison	Corbeille de fruits		Gâteau poire chocolat	Pomme du val de Loire au pain d'épices	
Orange	Soupe de fruits		Tarte fine aux pommes	Fruit de saison	



Quiche façon spanakopita : épinards et fromage frais
Salade pékinoise : Salade verte, carottes, sauce soja
Salade pacifique : salade, pomme, céleri branche, pamplemousse
Semoule égyptienne : semoule, maïs, poivrons, menthe, citron
Salade méli mélo : Salade verte, céleri, maïs, carottes
Crème champenoise : céleri rave et pommes de terre
Plateau de fromages : dont un fromage BIO

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

