

Sogeres vous souhaite un bon appétit !

MENU DU MOIS DE NOVEMBRE 2014

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Du 3 au 7 novembre	Radis roses et beurre doux Sauté de dinde sauce au thym Haricots verts en persillade Yaourt sucré Roulé à la framboise	Velouté de carotte Pavé de merlu sauce bretonne Riz Tartare nature Fruit de saison	Concombre rondelle vinaigrette Couscous boulettes merguez Plat complet Vache qui rit Mousse au chocolat au lait	Chou blanc vinaigrette Brandade de poisson Plat complet Camembert Yaourt aux fruits
Du 10 au 14 Novembre	Carottes râpées Saucisse de Francfort Lentilles mijotées Coulommiers Compote de poires	FERIE	Salade d'automne (SV, pomme, croustons) Poulet rôti Ratatouille niçoise et blé Fromage cœur cendré Clafoutis à l'ananas maison	Potage de légumes variés Dés de poisson sauce béchamel aux épices douces Pommes de terre persillées Fromage blanc sucré Fruit annuel
Du 17 au 21 Novembre	Pâté de campagne / cornichon Filet de hoki sauce potiron crème Penne rigate Mimolette Fruit de saison	Céleri rémoulade Goulash de bœuf Carottes et riz Cantafrais Ile flottante	Chou chinois Rôti de porc au jus Haricot beurre Petit suisse sucré Tarte aux pommes	Potage de poireaux et pomme de terre Poisson pané Epinards en béchamel / Pommes de terre Gouda Fruit exotique
Du 24 au 28 novembre	Macédoine mayonnaise Quenelles nature sauce aurore Riz parfumé maison Edam Fruit exotique	Potage à la tomate Poulet basquaise Semoule Carré du Poitou Fruit de saison	Salade de betterave Cassoulet Plat complet Fromage blanc sucré Fruit annuel	"Les petits desserts gourmands" Chou rouge râpé vinaigrette moutarde Pavé de colin sauce tomate Farfallines Cantadou Crousti pommes vanille spéculoos (Pommes cuites et compote, vanille, brisure spéculoos)

Toutes nos vinaigrettes et sauces sont faites MAISON
** Toutes nos viandes sont issues d'animaux nés, élevés et abattus