

# Sogeres vous souhaite un bon appétit !

## MENU DU MOIS DE FEVRIER 2015

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Du 2 au 6 Février	<b>La chandeleur</b> Salade verte et croutons vinaigrette Poulet rôti Printanière de légumes Edam <b>Crêpe au sucre</b>	Potage légumes variés Saucisse de Toulouse Haricots blancs sauce tomate Carré Fruit annuel	<b>***Les petits desserts gourmands***</b> Quiche Lorraine Sauté de boeuf sauce caramel Carottes Yaourt sucré <b>Smoothie des îles</b>	Macédoine mayonnaise Célerimentier Plat complet Petit suisse nature sucré Fruit de saison
Du 9 au 13 Février	Salade de risonis aux petits légumes Escalope de dinde à la dijonnaise Haricots verts Fromage blanc sucré Fruit annuel	Radis roses / beurre Thon tomate basilic Coquillettes Coulommiers Liégeois vanille	Salade verte Tartiflette (Plat complet) Compote pomme abricot	Pâté mousse de foie / Cornichon Pavé de merlu sauce fines herbes Boulgour Vache qui rit Flan chocolat
Du 16 au 20 Février	Carottes râpées vinaigrette Hachis parmentier (Plat complet) Yaourt nature sucré Dessert de fruits	<b>*** Mardi gras***</b> Duo de choux vinaigrette Poulet sauce façon orientale Légumes couscous Petit suisse sucré <b>Beignet aux pommes</b>	Saucisson à l'ail et beurre Filet de lieu sauce moutarde à l'ancienne Riz Mimolette Fruit exotique	Potage à la tomate Pot au feu Plat complet Fromage des Pyrénées Fruit de saison
Du 23 au 27 Février	Radis roses / beurre Bifteck haché persillé Potatoes Chanteneige Ile flottante	Potage de légumes variés Poisson meunière Epinards branches à la béchamel / Riz Camembert Fruit exotique	Concombre vinaigrette Escalope de dinde sauce basquaise Semoule Cantadou Fruit annuel	Friand au fromage Pavé de colin sauce tomate Haricots panachés Yaourt sucré Fruit de saison

Toutes nos vinaigrettes et sauces sont élaborées par nos cuisiniers sur la cuisine centrale de Luynes

