



Sogeres vous souhaite un bon appétit !

MENU DU MOIS DE JANVIER 2015

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
	 BONNE ANNÉE 2015 			
Du 5 au 9 Janvier	Velouté de potiron à la vache qui rit Quenelle de brochet sauce aurore Riz Saint Paulin Cocktail de fruit exotique	Friand au fromage Sauté de bœuf façon bordelaise Carottes Edam Fruit de saison	Galette des rois Salade verte et croustons Echine 1/2 sel Purée de chou de Bruxelles au fromage Fromage blanc sucré Galette des rois	Taboulé Poisson pané Epinards béchamel en branche Kiri Fruit annuel
Du 12 au 16 Janvier	Carottes râpées vinaigrette Duo de poisson à la crème aux herbes Haricots verts Pointe de Brie Gaufre poudrée	Salade de betteraves rouges Roti de porc au jus Riz et lentilles à l'indienne Yaourt nature sucré Fruit exotique	Céleri rémoulade Cordon bleu Tortis Mimolette Dessert tous fruits	Emincé de chou rouge vinaigrette Brandade (Plat complet) Cantafrais Mousse au chocolat au lait
Du 19 au 23 Janvier	Salade de penne au pesto rouge Poulet sauce au paprika et persil Petits pois mijotés Fromage blanc sucré Fruit exotique	Emincé d'endives vinaigrette à l'échalote -- Sauté de porc sauce forestière Semoule Coulommiers Compote pomme poire	Potage à la tomate Steak haché Pommes noisette Gouda Fruit annuel	Chou chinois Pavé de merlu sauce citron Carottes bâtonnets / Coquillettes Chantailou Flan chocolat
Du 26 au 30 Janvier	Taboulé Escalope de dinde sauce aigre douce Jardinière de légumes Cantadou Fruit de saison	Salade verte Spaghetti bolognaise (Plat complet) Camembert Compote de pomme	***Les petits desserts gourmands*** Haricots verts et maïs en salade Bœuf bourguignon Purée Crécy Yaourt nature sucré Gâteau maison façon cheesecake	Potage de légumes variés Filet de hoki sauce matelote Semoule Fromage cœur cendré Fruit annuel

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