

Sogeres vous souhaite un bon appétit !

MENU DU MOIS DE FEVRIER 2012

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Du 30 Janvier au 3 Février	Salade verte Ravioles (Plat complet) Petits suisses sucrés Compote pomme / ananas	Salade de pâtes tricolores Sauté de porc à la hongroise Brocolis persillés Canladou Fruit exotique	**LA CHANDELEUR** Carottes râpées Rôti de bœuf Petits pois Yaourt aromatisé Crêpe nature sucrée	Harcots blancs aux herbes en vinaigrette Beignet de poisson et quartier de citron Epinards béchamel au paprika Mimolette Fruit annuel
Du 6 Février Au 10 Février	Salade de pommes de terre vinaigrette aux oignons rouges % Sauté de dinde au maïs Harcots verts Vache qui rit Fruit annuel	Râpé de chou rouge Bœuf façon Stroganoff Carottes béchamel Carré frais Cake coco maison	***LE CIRQUE*** Salade verte et pop corn Hot Dog Pommes quartiers frits Fraise Tagada en fromage blanc	Salade Coleslaw Dés de coinn sauce au curry Riz Camembert Compote pommes / banane
Du 13 Février Au 17 Février	Bouillon de volaille vermicelles Parmentier de poisson (Plat complet) Yaourt nature sucré Fruit annuel	Carottes râpées Rôti de porc façon cervoise Semoule Pointe de brie Compote de fruits	Saucisson sec / cornichon Hachis Parmentier Plat complet Gouda Fruit de saison	Râpé de chou mimosa aux raisins secs, sauce mayonnaise ketchup Nuggets de volaille Harcots beurre Edam Flan à la vanille
Du 20 Février Au 24 Février	Céleri rémoulade Sauté de dinde façon fermière Coquillettes Emmental Fruit de saison	***MARDI GRAS*** Emincé d'endives / dés d'emmental Pavé de merlu sauce au citron Courgettes en gratin Pont l'Evêque Beignet au chocolat	Radis / beurre Sauté de bœuf sauce Bordelaise Riz Yaourt nature Chou à la crème vanille	Mortadelle et cornichon Filet de hoki sauce moularde à l'ancienne Purée de céleri Tomme grise Fruit exotique
Du 27 Février Au 29 Février	 Vacances scolaires  			

Légende



Vinaigrette maison



Bien manger et bouger sont les clés de la vitalité Les fruits secs