

Sogeres vous souhaite un bon appétit !

MENU DU MOIS DE FEVRIER 2013

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Du 4 Février au 8 Février	la Chandeleur Salade verte/Maïs Chipolatas Petits pois Yaourt nature Crêpe au sucre	Pâté de campagne/cornichon Sauté de Joue de Bœuf Brocolis en gratin Petit Moulé Fruit annuel	Potage cultivateur Escalope de dinde sauce caramel Pommes noisettes Cantadou Fruit de saison	Râpé de chou rouge Beignets de poisson/quartier de citron Purée de céleri Carré du Poitou Fian à la vanille
Du 11 Février au 15 Février	Macédoine mayonnaise Poulet rôti Haricots beurre persillés Fromage blanc Fruit annuel	Le Mardi GRAS Emincé d'endive/dés d'emmental ☼ vinaigrette huile d'olive/citron Sauté de porc à la hongroise Semoule Coulommiers Donut	LE MONDE DE LA MAGIE Timbale du sorcier (pâtes tricolores, tomate, Maïs, petits pois, vinaigrette pesto) Steak haché de boeuf sauce diabolin (tomate concassée, concentré de tomates, estragon) Purée de panais Vache qui rit Fromage blanc Abracadabra	☼ Salade iceberg/croutons vinaigrette provençale Filet de poisson meunière/citron Riz Emmental Dessert de fruits
Du 18 Février Au 22 Février	☼ VACANCES DE FEVRIER			
Du 25 Février Au 1er Mars	  			

Légende : ☼ Vinaigrette maison
 ☼ Les produits de saison : Les lentilles