

Sogeres vous souhaite un bon appétit !

MENU DU MOIS DE MARS 2014

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 3 au 7 Mars	 VACANCES				
Du 10 au 14 Mars	Cervelas vinaigrette Sauté de dinde sauce végétale à la provençale Semoule Petit suisse sucré Fruit exotique	Haricots vert en salade Beignet de poisson Chou fleur au gratin Coulommiers Banane sauce chocolat lait Maison		Carottes râpées ^{ae} vinaigrette balsamique Rôti de veau au jus Torti tricolore Fromage blanc nature sucré Fruit annuel	Râpé de chou blanc Potimenter de poisson (Plat complet) Edam Ile flottante
Du 17 au 21 Mars	Champignons au persil Raviolis (Plat complet) Yaourt nature sucré Fruit exotique	Salade de céleri rave aux pommes Sauté de bœuf sauce poivrade Haricots verts Saint Paulin Liégeois chocolat		Concombre vinaigrette au miel et moutarde à l'ancienne ^{ae} Cassoulet (Plat complet) Rondelé Flan au coca cola Maison	Potage aux légumes variés Dés de colin sauce curry Blé Carré du Poitou Fruit de saison
Du 24 au 28 Mars	Salade de boulgour, pois chiche et tomate à la coriandre Steak haché de veau au jus Carottes à la crème Yaourt nature Fruit annuel	*** Les petits secrets de nos grandes recettes*** Salade verte aux dés d'Edam Poulet façon poule au pot Riz Salade de fruits exotique		Potage à la tomate Jambon blanc Farfallines Camembert Fruit exotique	Chou rouge râpée vinaigrette à l'huile d'olive citron ^{ae} Pavé de hoki sauce au citron Ratatouille / Semoule Petit suisse nature sucré Cocktail de fruit
Du 31 Mars au 4 Avril	Concombre croquant à la crème Cordon bleu Penne au pesto rouge Pointe de Brie Dessert tous fruits				

Logo Sogeres ^{ae} Vinaigrette maison