

Sogeres vous souhaite un bon appétit !

MENU DU MOIS DE NOVEMBRE 2014

| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|----------------------|------------------------------------|------------------------------|--------------------------------|---|--|
| Du 3 au 7 novembre | Radis roses et beurre doux | Velouté de carotte | Friand fromage | Concombre rondelle vinaigrette | Chou blanc vinaigrette |
| | Sauté de dinde sauce au thym | Pavé de merlu sauce bretonne | Jambon blanc | Couscous boulettes merguez | Brandade de poisson |
| | Haricots verts en persillade | Riz | Coquillettes et emmental râpé | Plat complet | Plat complet |
| | Yaourt sucré | Tartare nature | | Vache qui rit | Camembert |
| | Roulé à la framboise | Fruit de saison | Fruit exotique | Mousse au chocolat au lait | Yaourt aux fruits |
| Du 10 au 14 Novembre | Carottes râpées | FERIE | Crêpe au jambon | Salade d'automne (SV, pomme, croustons) | Potage de légumes variés |
| | Saucisse de Francfort | | Sauté de bœuf sauce forestière | Poulet rôti | Dés de poisson sauce béchamel aux épices douces |
| | Lentilles mijotées | | Purée de céleri | Ratatouille niçoise et blé | Pommes de terre persillées |
| | Coulommiers | | Yaourt sucré | Fromage cœur cendré | Fromage blanc sucré |
| | Compote de poires | | Fruit annuel | Clafoutis à l'ananas maison | Fruit annuel |
| Du 17 au 21 Novembre | Pâté de campagne / cornichon | Céleri rémoulade | Salade verte | Chou chinois | Potage de poireaux et pomme de terre |
| | Filet de hoki sauce potiron crémée | Goulash de bœuf | Tartiflette | Rôti de porc au jus | Poisson pané |
| | Penne rigate | Carottes et riz | Plat complet | Haricot beurre | Epinards en béchamel / Pommes de terre |
| | Mimolette | Cantafrais | | Petit suisse sucré | Gouda |
| | Fruit de saison | Ile flottante | Cocktail de fruit | Tarte aux pommes | Fruit exotique |
| Du 24 au 28 novembre | Macédoine mayonnaise | Potage à la tomate | Carottes râpées vinaigrette | Salade de betterave | "Les petits desserts gourmands" Chou rouge râpé vinaigrette moutarde |
| | Quenelles nature sauce aurore | Poulet basquaise | Rôti de bœuf au jus | Cassoulet | Pavé de colin sauce tomate |
| | Riz parfumé maison | Semoule | Gratin de légumes d'hiver | Plat complet | Farfallines |
| | Edam | Carré du Poitou | Cantal AOC | Fromage blanc sucré | Cantadou |
| | Fruit exotique | Fruit de saison | Marbré au chocolat | Fruit annuel | Crousti pommes vanille spéculoos (Pommes cuites et compote, vanille, brisure spéculoos) |



Toutes nos vinaigrettes et sauces sont faites MAISON

** Toutes nos viandes sont issues d'animaux nés, élevés et abattus en France **