Sogeres vous souhaite un bon appétit !

MENU DU MOIS D'OCTOBRE 2014

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	
Du 6 au 10 Octobre	Salade de pâtes Sauté de dinde sauce diable Jardinière de légumes Fromage des Pyrénées Fruit annuel	Salade de tomates Quenelle de veau sauce aux épices Riz Emmental Compote tous fruits	Friand au fromage Emincé de boeuf aux pruneaux Petits pois Cantadou Fruit de saison	Potage poireaux et pommes de terre Escalope de porc charcutière Haricots verts Fromage blanc sucré Fruit annuel	****** Les petits desserts gourmands****** Concombre rondelle vinaigrette Brandade Plat complet Saint Paulin **Milkquik**	
Du 13 au 17 Octobre	**Les 5 continents "L'Afrique"** Salade de pois chiche et tomates Boulettes de mouton sauce orientale Semoule aux raisins et amandes Bûche mi chèvre Fruit de saison	**Les 5 continents "L'Asie"** Salade pousses de soja et carottes vinaigrette au soja Sauté de porc sauce caramel Julienne de légumes aux jeunes pousses Tarte à la noix de coco	**Les 5 continents "L'Océanie"** Flan de thon et patates douces Pavé de colin sauce coco et citron vert Epinards en branche au jus et riz Yaourt sucré Fruit exotique	**Les 5 continents "L'Europe"** Salade de betteraves rouges sauce façon Voronoff Penne rigate à la Carbonara Plat complet Camembert Fruit de saison	**Les 5 continents "L'Amérique"** Salade verte Hamburger kid'chup Potatoes Fromage blanc sucré Cookies	SEMAINE DE LA DECOUVERTE DU GOUT
Du 20 au 24 Octobre	**VACANCES**					VACANCES
Du 27 au 31 Octobre						

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