

Sogeres vous souhaite un bon appétit !

MENU DU MOIS DE MAI 2014

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 1 au 2 mai	 VACANCES 				
Du 5 au 9 Mai	Carottes à la coriandre Sauté de porc sauce aigre douce Poêlée villageoise (chou fleur, petit pois, haricots beurre) Yaourt sucré Chou à la crème	Salade de betterave rouge Poulet rôti Torti Carré du Poitou Fruit annuel		Férié	Salade de lentilles Poisson pané Courgettes à la provençale Saint Paulin Fruits rouges
Du 12 au 16 Mai	Céleri rave vinaigrette Cordon Bleu Haricots verts Fromage des Pyrénées Roulé à l'abricot	Salade verte et dés d'Emmental Pavé de merlu végétale au cerfeuil Riz Dessert de pomme et abricot		*** Les petits secrets de nos grandes recettes*** Pâté de campagne cornichon Sauté de veau marenco Carottes Yaourt nature sucré Fruit de saison	Salade coleslaw Brandade (Plat complet) Coulommiers Milkquik
Du 19 au 23 mai	Macédoine mayonnaise Dés de colin sauce basilic Coquillettes Pointe de Brie Fruit exotique	Salade de céleri rave et pomme Daube de bœuf printanière Jardinière de légumes Yaourt sucré Gaufre poudrée		Salade de courgette, tomate et ciboulette Chipolatas Purée Crécy Camembert Flan au chocolat	Haricots verts en salade vinaigrette aux herbes Quenelle de brochet sauce aux épices douces Riz Fromage blanc sucré Fruit de saison
Du 26 au 30 Mai	Taboulé Sauté de bœuf sauce aux olives Courgettes braisées Mimolette Melon Charentais	Salade verte et maïs vinaigrette Saucisse de Strasbourg Lentilles mijotées Tomme noire Fruit annuel		Pâté mousse de foie / Cornichon Escalope de dinde sauce dijonnaise Carottes à l'ail Yaourt sucré Gâteau maison au fromage blanc	Concombre en rondelles vinaigrette à la ciboulette Dés de poisson sauce champignons Penne rigate Chanteneige Fruits rouges



Toutes nos vinaigrettes et sauces sont faites MAISON