

Sogeres vous souhaite un bon appétit !

MENU DU MOIS DE SEPTEMBRE 2014

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 1er au 5 Septembre		MENU DE BIENVENUE Sirop de grenadine Melon Bifteck haché au jus Pommes smiles Kiri Flan au chocolat	Radis et beurre Cordon bleu Petits pois Edam Semoule au lait Maison	Salade marocaine (Semoule, maïs, raisins, tomate) Sauté de bœuf sauce dijonnaise Haricots verts Yaourt sucré Fruit à noyau	Carottes râpées vinaigrette au miel Spaghetti au thon et tomate basilic Plat complet Camembert Dessert de pomme banane
Du 8 au 12 Septembre	Concombre en rondelle à la crème Chipolatas Jardinière de légumes Petit suisse sucré Gaufre poudrée	Salade de penne au pesto rouge Filet de poisson pané Epinards branche en béchamel Cantadou Compote pomme poire	Pastèque Boulettes de bœuf à l'orientale Légumes couscous et semoule Fromage blanc sucré Fruit à noyau	Salade de tomates vinaigrette Escalope de dinde au curry Coquillettes Saint Paulin Mousse au chocolat au lait	Taboulé Courmentier de poisson Plat complet Yaourt sucré Fruit de saison
Du 15 au 19 Septembre	Carottes râpées vinaigrette balsamique Poulet aux aromates Ratatouille et pommes de terre vapeur Edam Flan vanille nappé caramel	Pâté de campagne et cornichon Roti de veau sauce aux hortillons Tortis Cantal Fruit à noyau	Melon Sauté de porc sauce maïs Riz Petit suisse sucré Cocktail de fruits	Salade verte et tomates vinaigrette Hachis parmentier Plat complet Six de Savoie Smoothie pomme banane	Salade de pâtes Pavé de colin sauce marseillaise Confit de carottes Fromage blanc sucré Fruit de saison
Du 22 au 26 Septembre	Croquant de concombre vinaigrette Saucisse de Strasbourg Purée Dubarry Pointe de brie Ile flottante	Taboulé Goulash de boeuf Légumes façon maillot (petits pois, carotte, h.verts) Fromage des Pyrénées Compote pomme abricot	Salade de céleri rave et pommes vinaigrette Omelette nature sauce basquaise Pommes noisette Fromage blanc sucré Pêche au sirop	Macédoine de légumes mayonnaise Garniture vol au vent Riz Cantadou Fruit de saison	***Les petits desserts gourmands*** Duo de tomates et maïs vinaigrette Filet de hoki sauce basilic Haricots verts Yaourt sucré Cake coco Maison
Du 29 au 3 Octobre	Salade de pommes de terre aux herbes Poulet rôti Printanière de légumes Tomme grise Fruit annuel	Tomates vinaigrette Bœuf mode Carottes au jus Coulommiers Gâteau maison au fromage blanc	Haricots verts en salade Dés de poisson sauce crème aux herbes Coquillettes Chanteneige Fruit de saison	Salade verte Raviolis Plat complet Gouda Liégeois chocolat	Saucisson sec / beurre Filet de lieu sauce Bercy Blé Vache qui rit Fruit exotique

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