

Sogeres vous souhaite un bon appétit !

MENU DU MOIS DE FEVRIER 2015

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi			
Du 2 au 6 Février	La chandeleur Salade verte et croustons vinaigrette Poulet rôti Printanière de légumes Edam Crêpe au sucre	Potage légumes variés Saucisse de Toulouse Haricots blancs sauce tomate Carré Fruit annuel	Râpé de chou blanc vinaigrette Beignets de poissons et quartier de citron Ratatouille / pâtes Petit Moulé Mousse au chocolat au lait	***Les petits desserts gourmands*** Quiche Lorraine Sauté de boeuf sauce caramel Carottes Yaourt sucré Smoothie des îles	Macédoine mayonnaise Célerimentier Plat complet Petit suisse nature sucré Fruit de saison			
	Du 9 au 13 Février	Salade de risonis aux petits légumes Escalope de dinde à la dijonnaise Haricots verts Fromage blanc sucré Fruit annuel	Radis roses / beurre Thon tomate basilic Coquillettes Coulommiers Liégeois vanille	Potage cultivateur Emincé de bœuf façon fermière Riz Saint Paulin Fruit exotique	Salade verte Tartiflette (Plat complet) Compote pomme abricot	Pâté mousse de foie / Cornichon Pavé de merlu sauce fines herbes Boullgour Vache qui rit Flan chocolat		
		Du 16 au 20 Février	Carottes râpées vinaigrette Hachis parmentier (Plat complet) Yaourt nature sucré Dessert de fruits	*** Mardi gras *** Duo de choux vinaigrette Poulet sauce façon orientale Légumes couscous Petit suisse sucré Beignet aux pommes	Pamplermousse / sucre Jambon blanc Tortis Tomme blanche Cocktail de fruits exotiques	Saucisson à l'ail et beurre Filet de lieu sauce moutarde à l'ancienne Riz Mimolette Fruit exotique	Potage à la tomate Pot au feu Plat complet Fromage des Pyrénées Fruit de saison	
			Du 23 au 27 Février	Radis roses / beurre Bifteck haché persillé Potatoes Chanteneige Ile flottante	Potage de légumes variés Poisson meunière Epinards branches à la béchamel / Riz Camembert Fruit exotique	Salade de céleri rave aux pommes vinaigrette à l'échalote Sauté de boeuf façon cervoise Gratin de légumes d'hiver Fromage blanc sucré Eclair au chocolat	Concombre vinaigrette Escalope de dinde sauce basquaise Semoule Cantadou Fruit annuel	Friand au fromage Pavé de colin sauce tomate Haricots panachés Yaourt sucré Fruit de saison

Toutes nos vinaigrettes et sauces sont élaborées par nos cuisiniers sur la cuisine centrale de Luynes