

Sogeres vous souhaite un bon appétit !

MENU DU MOIS DE DECEMBRE 2010

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Du 1er au 3 décembre			Salade de cœurs de palmier vinaigrette aux oignons rouges  Echine demi-sel Purée de choux de Bruxelles Yaourt nature sucré Fruit annuel	Carottes râpées Dés de colin sauce curry Semoule Bûche mi-chèvre Flan à la vanille nappé de caramel
Du 6 au 10 décembre	Râpé de chou blanc Poulet rôti Coquillettes Saint Paulin Mousse au chocolat au lait	Salade de lentilles Beignet de poisson et quartier de citron Ratatouille de légumes Fromage blanc nature sucré Fruit annuel	Emincé de concombre sauce fromage blanc aux herbes  Sauté de porc forestière Jeunes carottes Camembert Eclair au chocolat	Rillettes / cornichon Brandade de poisson (piat complet) Samos Fruit exotique
Du 13 au 17 décembre	Betteraves crues râpées Raviolis de bœuf (plat complet) Edam Poire au sirop	Taboulé <u>Sauté de dinde au cacao</u>  Haricots beurre Carré frais Fruit exotique	<u>Repas de Noël</u> Moelleux aux deux saumons crème à la ciboulette Rôti de canard farci sauce griottes Happy potatoes Kidiboo Bûche de Noël au praliné Friandise	Salade coleslaw Filet de hoki sauce bretonne Purée de courgettes Brie Ile flottante
Du 20 au 24 décembre	VACANCES SCOLAIRES	VACANCES SCOLAIRES	VACANCES SCOLAIRES	VACANCES SCOLAIRES
Du 27 au 31 décembre	VACANCES SCOLAIRES	VACANCES SCOLAIRES	VACANCES SCOLAIRES	VACANCES SCOLAIRES



JOYEUSES FÊTES
DE FIN D'ANNÉE

Légende

 Vinaigrette maison

 Produit phare Le cacao