

MENU DU MOIS

MENU DU MOIS DE MARS 2009

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
DU 1 AU 5 MARS	Pamplemousse Cuisse de poulet basquaise Purée de potiron Fromage blanc sucré Gaufre nappée au chocolat	Salade de betteraves rouges Vinaigrette aux herbes Omelette roulée Torti à la sauce tomate Emmental Fruit annuel	Méli mélo de tomate, maïs Vinaigrette balsamique Jambon blanc Frites au four Camembert Compote pommes ananas	Salade de pousses de soja et carottes râpées Pavé de hoki sauce Bercy Riz Cantal Mousse au chocolat au lait
DU 8 AU 12 MARS	Salade de lentilles Filet de lieu sauce moutarde à l'ancienne Haricots verts Cantadou Fruit annuel	Potage poireaux, pomme de terre Raviolis de bœuf (Plat complet) Gouda Fruit de saison	Céleri rémoulade Daube de bœuf à la provençale Poêlée de courgettes en persillade Yaourt nature sucré Clafoutis à l'ananas maison	Râpé de chou blanc <u>Filet de saumon sauce citron aux épices</u> Purée de pommes de terre Bûche mi-chèvre Flan à la vanille
DU 15 AU 19 MARS	Concombre à la crème Escalope de cordon bleu Ratatouille de légumes et riz Vache qui rit Ile flottante	Salade de blé et légumes Vinaigrette tomate Sauté de porc au caramel Carottes glacées au jus de viande Saint Paulin Fruit exotique	Potage de haricots blancs Hachis parmentier de bœuf charolais (Plat complet) Petit moulé Fruit de saison	Carottes râpées Sauce au fromage blanc aux herbes Dés de colin sauce citron Farfallines Coulommiers Compote de pommes
DU 22 AU 26 MARS	Mortadelle et cornichon <u>Saumon florentine à la vache qui rit</u> (Plat complet) Yaourt aromatisé Fruit annuel	Salade de tomates Curry de mouton Haricots verts en persillade Gouda Chou à la crème	Salade coleslaw Echine demi-sel Purée de pois cassés Carré du Poitou Flan à la vanille nappé caramel	Salade de pâtes Vinaigrette à l'échalote Beignet de poisson/citron Bouquet de légumes (brocolis, carotte, chou fleur) Mimolette Banane sauce au chocolat maison
DU 29 AU 31 MARS	Salade de betteraves rouges Saucisse de Francfort Haricots blancs coco sauce tomate Fromage des Pyrénées Fruit de saison	Carottes râpées Sauté de dinde à l'aigre douce Riz Camembert Abricots au sirop		

Légende: ☼ Vinaigrette maison

🇪🇺 L'Europe des saveurs: Le Saumon

SOGERES CENTRE SOUHAITE UN
BON APPÉTIT À TOUS LES ENFANTS !

Sogeres