

Sogeres vous souhaite un bon appétit !

MENU DU MOIS DE NOVEMBRE 2013

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Du 4 Novembre au 8 Novembre	Velouté Dubarry Sauté de dinde forestière Haricots beurre Yaourt aromatisé Fruit exotique	Pâté de campagne/cornichon Pavé de merlu sauce nantua Farfallines Camembert Fruit de saison	Salade de lentilles Bifteak haché au jus Ratatouille à la niçoise Fromage cœur cendré Fruit de saison	Salade verte au maïs vinaigrette aux herbes ☼ Collin en paprika/de à la carotte Plat complet Vache qui rit Chou crème vanille
Du 11 Novembre au 15 Novembre	FERIE	Pamplemousse au sucre Bœuf braisé charolais à la dijonnaise Semoule Fromage des Pyrénées Mousse au chocolat au lait	Carottes râpées vinaigrette échalote ☼ Rôti de porc au jus Blé Coulommiers Compote pomme/abricot	Potage de légumes variés Filet de hoki sauce potiron crémée Riz Fromage blanc sucré Fruit annuel
Du 18 Novembre au 22 Novembre	Salade de betteraves rouges vinaigrette au cerfeuil ☼ Macaronade de dinde Penne rigate Cantadou Banane sauce au chocolat maison	Salade verte à l'emmental Saucisse de Francfort Purée de choux de Bruxelles au fromage Ile flottante	Salade coleslaw Rôti de bœuf façon Bordelaise Petits pois Yaourt nature sucré Gâteau des Mers façon picarde maison (Gâteau à la pomme)	Potage de tomate Filet de poisson pané/citron Haricots verts / pommes de terre Gouda Fruit exotique
Du 25 Novembre au 29 Novembre	Emincé de chou rouge Bœuf mode Carottes Fromage blanc sucré Quatre quarts	Salade d'endives et croustons vinaigrette ciboulette ☼ Quenelles sauce aurore Riz Emmental Flan au chocolat	Saucisson sec / Beurre Potimenter de bœuf (Parmentier à base de purée de potiron) Yaourt nature sucré Fruit annuel	<u>Les secrets de nos grandes recettes : LA SAUCE POULETTE</u> Carottes râpées <u>Pavé de colin sauce poulette</u> Semoule Camembert Compote pomme/banane

Légende : ☼ Vinaigrette maison