

Sogeres vous souhaite un bon appétit !

MENU DU MOIS DE DECEMBRE 2013

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 2 Décembre au 6 Décembre	Salade de betteraves rouges Sauté de porc sauce hongroise Chou fleur / pomme de terre Yaourt nature sucré Fruit de saison	Salade croquante de pommes et orange Boulette de bœuf sauce orientale Boulgour Saint Paulin Mousse au chocolat au lait		Bouillon de parmentier et poireaux Rôti de bœuf au jus Torti Kiri Fruit annuel	Choux blanc et raisin sec vinaigrette gourmande à la carotte Dés de poisson sauce crème aux herbes Riz aux petits légumes Fromage cœur cendré Compote de poire
Du 9 Décembre au 13 Décembre	Radis / Beurre Daube de bœuf à l'orange Semoule Mimolette Ile Flottante	Salade de pommes de terre Beignets de poisson / citron Salsifis gratinés Yaourt nature sucré Fruit exotique		***Les petits secrets de nos grandes recettes*** Salade coleslaw Echine 1/2 sel Purée Dubarry Pointe de Brie Flan au chocolat	Salade, soja et maïs vinaigrette aux herbes Pavé de colin sauce végétale pomme curry crémée Coquillettes Cantadou Smoothie pomme et banane
Du 16 Décembre au 20 Décembre	Chou rouge râpé vinaigrette à l'échalote Parmentier de saumon (Plat complet) Petit Moulé Liégeois à la vanille	Emincé d'endives Farfallines au bœuf et au fromage (Plat complet) Tomme grise Dessert de pomme		<u>Repas de Noël</u>	Potage de légumes variés Filet de hoki sauce bretonne Carottes/Semoule Coulommiers Fruit de saison
Du 23 Décembre au 27 Décembre	VACANCES DE FIN D' ANNEE    JOYEUX NOEL				
Du 30 Décembre au 31 Décembre					

Légende : 🍷 Vinaigrette maison