

Sogeres vous souhaite un bon appétit !

MENU DU MOIS DE JANVIER 2012

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Du 3 Janvier au 6 Janvier	VACANCES	Carottes râpées vinaigrette à l'échalote [⌘] Quenelle sauce tomate Riz Edam Flan chocolat	Chou rouge maïs Rôti de porc sauce Cheese'mental Macaronis Camembert Galette des rois	Bouillon de bœuf à l'alphabet Courmentier de Colin (Plat complet) Yaourt nature sucré Fruit de saison
Du 9 Janvier Au 13 Janvier	Radis / beurre Emincé de volaille aux raisins Chou fleur persillé Saint Paulin Ile Flottante	Taboulé Bœuf Mode Carottes Yaourt aromatisé Fruit de saison	Salade tricolore (Salade, tomates, maïs) vinaigrette balsamique [⌘] Saucisse de Toulouse Lentilles mijotées Coulommiers Mousse au chocolat au lait	Mousse de foie / Cornichon Pavé de merlu sauce crème aux herbes Purée de céleri Vache qui rit Fruit annuel
Du 16 Janvier Au 20 Janvier	Potage à la tomate Poulet rôti Epinards béchamel Croûte noire Fruit exotique	Salade de concombre Sauté de porc sauce forestière Légumes façon maillot (Carottes, h.verts, petits pols) yaourt arômatisé Gaufre au chocolat	[⌘] Salade de tomates vinaigrette provençale Couscous boulette Semoule Samos Compote pommes ananas	Céleri rémoulade Filet de hoki sauce au citron persillé Ratatouille / riz Petit moulé Pêche à boire
Du 23 Janvier Au 27 Janvier	Salade de blé et légumes Nuggets de volaille Confit de carottes en batonnets Fromage blanc sucré Fruit annuel	Céleri/tomate Pavé de merlu façon Parmentière Coquillettes Carré Flan vanille nappé caramel	Duo de choux Sauté de bœuf sauce origan tomates Haricots verts persillés Yaourt aromatisé Gâteau fromage blanc aux pruneaux ^(U)	Macédoine Mayonnaise Brandade de poisson (Plat complet) Kiri Fruit exotique

Légende



Vinaigrette maison



Bien manger et bouger sont les clés de la vitalité Les fruits secs