

# Sogeres vous souhaite un bon appétit !

## MENU DU MOIS DE JUIN 2011

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
DU 6 AU 10 JUIN "Semaine de la Fraich'attitude"	<p><b>Salade de tomates</b>   <b>mozzarella</b>   <i>vinaigrette huile d'olive et citron</i></p> <p>Sauté de bœuf sauce printanière</p> <p>Haricots verts au <b>pesto rouge</b></p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Roulé à la framboise</p>	<p>Salade de concombre et thon</p> <p>Filet de hoki sauce basilic</p> <p>Penne rigate</p> <p>Pyrénées</p> <p>Fruit à noyau</p>	<p>Fond d'artichaut et betterave</p> <p>Rôti de porc <b>sauce abricots</b></p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Camembert</p> <p>Fruits rouges</p>	<p>Melon Gallia</p> <p>Beignet de poisson et quartier de citron</p> <p>Gratin de courgettes</p> <p>Rondelé aux fines</p> <p><b>Salade de pêche au miel et citron vert</b></p>
DU 13 AU 17 JUIN	<p>FERIE</p>	<p>Salade de lentilles</p> <p>Sauté de dinde sauce olives</p> <p>Carottes</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Fruit annuel</p>	<p>Salade de haricots verts</p> <p>Hachis parmentier</p> <p>Samos</p> <p>Fruit à noyau</p>	<p>Duo de carottes et céleri mayonnaise</p> <p>Dés de colin sauce crème aux herbes</p> <p>Torti</p> <p>Bûche mi-chèvre</p> <p>Cocktail de fruits au sirop</p>
DU 20 AU 24 JUIN	<p>Taboulé</p> <p>Sauté de porc sauce basquaise</p> <p>Printanière de légumes</p> <p>Petit suisse nature sucré</p> <p>Fruit annuel</p>	<p>Carottes râpées</p> <p>Pavé de hoki sauce nantua</p> <p>Riz</p> <p>Carré du Poitou</p> <p>Flan vanille</p>	<p>Pâté de volaille coupelle</p> <p>Raviolis</p> <p>Vache qui rit</p> <p>Compote de pommes</p>	<p><b>Moelleux de tomate au basilic</b> </p> <p>Colin en paprik'ade à la carotte</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Fruit à noyau</p>
DU 27 JUIN AU 1ER JUILLET	<p><b>Menu de fin d'année</b></p> <p>Salade verte / maïs</p> <p>Nuggets de volaille</p> <p>Potatoes</p> <p>Crème au caramel</p> <p>Cookies</p>	<p>Salade de betteraves</p> <p>Sauté de bœuf sauce bordelaise</p> <p>Courgettes à la provençale</p> <p>Brie</p> <p>Fruit à noyau</p>	<p>Concombre à la crème</p> <p>Colombo de dinde</p> <p>Riz</p> <p>Rondelé</p> <p>Ile flottante</p>	<p>Chou-fleur en salade</p> <p>Filet de hoki pané et citron</p> <p>Petits pois</p> <p>Coulommiers</p> <p>Fruit annuel</p>

### Légende

 Vinaigrette maison

La "fraich'attitude" : recettes à base de fruits et légumes

 Les saveurs sud-américaines : la tomate