

Sogeres vous souhaite un bon appétit !

MENU DU MOIS DE MARS 2012

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Du 1er Mars au 2 Mars	 Vacances scolaires 			
Du 5 Mars Au 9 Mars				
Du 12 Mars Au 16 Mars	Betteraves crues râpées Nuggets de volaille Ratatouille à la niçoise Emmental Ile flottante	Velouté potiron à la vache qui rit Rôti de bœuf au jus Gratin de courgettes Cantadou Fruit exotique	**Menu de l'Aveyron** Salade verte au cantal Saucisse à l'Aveyronnaise Purée de pommes de terre au bleu de Causses Fromage Frais battu à la myrtille	Salade de haricots rouges Dés de colin sauce citron Brocolis Bûche mi-chèvre Compote pomme/abricot
Du 19 Mars Au 23 Mars	Saucisson à l'ail et comichon Pavé de merlu sauce normande Purée d'épinards Yaourt nature Fruit annuel	Emincé de concombres vinaigrette au miel et moutarde à l'ancienne Quenelle nature sauce aurore Riz Coulommiers Compote pommes et ananas	Salade verte vinaigrette Filet de colin sauce crème Boulgour Tomme grise Fian à la vanille	Taboulé Cuisse de poulet sauce paprika / persil Chou fleur béchamel Edam Banane sauce chocolat maison
Du 26 Mars Au 30 Mars	Macédoine mayonnaise Saulé de porc au curry Haricots blancs Yaourt nature Fruit annuel	Carottes râpées Bœuf mode Coquillettes Carré frais Crème dessert caramel	Oeuf dur ketchup Sauté de dinde sauce aigre douce Printanière de légumes Saint Paulin Fruit exotique	Radis roses / beurre Pavé de colin sauce curry Courgettes Petit suisse aromatisé Gâteau de riz au caramel comme à la maison

Legende



Vinaigrette maison



Des rangers et bougres sont les clés de la vitale : le riz