

# Sogeres vous souhaite un bon appétit !

## MENU DU MOIS DE MARS 2013

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Du 4 Mars au 8 Mars	Salade de pâtes	Pamplemousse/sucre	Potage poireaux pommes de terre	Céleri rémoulade
	Poisson pané/citron	Escalope de porc sauce Bordelaise	Poulet rôti	Filet de lieu sauce tomate
	Purée Dubarry (chou fleur)	Riz	Haricots beurre à l'ail	Coquillettes
	Mimolette	Yaourt aromatisé	Petits suisses nature	Carré frais
	Fruit annuel	Petit beurre	Fruit exotique	Dessert de pomme/banane
Du 11 Mars au 15 Mars	Choux bicolores en mayonnaise	Potage cultivateur	Beurre de Sardine	Salade verte/croutons
	Pizza au fromage	Sauté de dinde sauce Marocaine (oignon, tomate, légumes couscous)	Steak haché	Potimenter de colin (parmentier à la purée de potiron)
	Salade verte	Semoule	Pommes Quartiers persillées	Plat complet
	Cantadou	Petits suisses aromatisés	Fromage blanc sucré	Pointe de Brie
	Pêches au sirop	Fruit exotique	Fruit de saison	Crème dessert chocolat
Du 18 Mars Au 22 Mars	Salade de betteraves rouges	Chou fleur sauce cocktail	Carottes râpées vinaigrette miel/moutarde à l'ancienne	<b>Le printemps : l'épinard</b>  <b>Soupe aux épinards</b>
	Quenelle sauce aurore	Saut de bœuf sauce poivrade	Echine demi/sel	Beignet de poisson/citron
	Riz	Printanière de légumes	Lentilles mijotées	Salsifis au beurre/pommes de terre
	Rondelé nature	Yaourt nature sucré	Saint Paulin	Camembert
	Fruit exotique	Cake maison	Flan à la vanille nappé caramel	Poire au sirop
Du 25 Mars Au 29 Mars	Céleri rémoulade	Salade de riz Niçois	Pâté de campagne et cornichon	Chou rouge râpé
	Raviolis de volaille gratinés	Saucisse de strasbourg	Escalpe de dinde sauce crème	Pavé de colin sauce citron persillée
	Plat complet	Chou fleur béchamel	Carottes persillées	Courgettes au gratin
	Carré du poitou	Yaourt nature sucré	Gouda	Petits suisses aromatisés
	Dessert de pomme/abricot	Fruit annuel	Fruit exotique	Quatre quarts

Légende :



Vinaigrette maison



Les produits de saison !: l'épinard au printemps