

# Sogeres vous souhaite un bon appétit !

## MENU DU MOIS DE NOVEMBRE 2012

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
LE 2 NOVEMBRE 2012				
DU 5 AU 9 NOVEMBRE 2012		<b>VACANCES DE LA TOUSSAINT</b>		
DU 12 AU 16 NOVEMBRE 2012	Pamplemousse rose/sucre  Sauté de bœuf sauce poivrade  Chou fleur Mimolette Gaufre nappée au chocolat	Carottes râpées vinaigrette échalote ☼  Echine demi-sel rôtie  Lentilles mijotées Coulommiers Compote de poires	Taboulé  Cordon Bleu  Epinards branches en béchamel Fromage blanc Fruit exotique	<u>L'AUTOMNE : Le Potiron</u> Potage de légumes variés  Filet de hoki sauce potiron crémée ☼  Riz créole Yaourt aromatisé Fruit annuel
DU 19 AU 23 NOVEMBRE 2012	Salade de betteraves rouges vinaigrette au cerfeuil ☼  Quenelles natures sauce béchamel aux épices douces  Tortis tricolores Cantadou Fruit annuel	Emincé d'endives et croûtons  Saucisse de Francfort  Purée de Choux de Bruxelles Edam Ile Flottante et son boudoir	Duo de chou rouge et maïs  Sauté de bœuf façon Bordelaise  Jardinière de légumes Yaourt aromatisé Gâteau des mers façon picarde maison	Potage Crécy  Beignets de poisson et quartier de citron  Haricots beurre Tomme grise Fruit exotique
DU 26 AU 30 NOVEMBRE 2012	Râpé de chou blanc  Bœuf mode Carottes Fromage blanc Marbré Chocolat	Betteraves crues râpées vinaigrette à la ciboulette ☼  Raviolis de volaille  Plat complet Emmental Flan vanille nappé caramel	<u>L'AUTOMNE : Le Potiron</u> Salade de lentilles  Potimenter de bœuf  Plat complet Cantal Fruit annuel	Salade de carottes râpées  Pavé de Hoki sauce Bretonne  Semoule Camembert Dessert de pommes banane

Légende : ☼ Toutes nos vinaigrettes sont maison  
 Le Produit phare : Le POTIRON  
 Animation du mois : Semaine de la découverte / LES FRUITS D'AUTOMNE