

MENU DU MOIS

MENU DU MOIS DE MAI 2010

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
DU 03 AU 07 mai 2010	Chou fleur en salade Nuggets de volaille Ratatouille Yaourt nature sucré Fruit exotique	Salade fraîcheur de printemps Sauté de boeuf marengo Semoule Cantadou Compote de pommes		Carottes râpées à l'orange Rôti de porc au jus Purée d'épinards Samos Fruit rouge	Salade de tomates Dés de colin sauce niçoise Coquillettes Mimolette Mousse au chocolat au lait
DU 10 AU 14 mai 2010	Panaché de choux Sauté de boeuf printanier Carottes assaisonnement au thym Petit suisse aromatisé Gaufre poudrée	Emincé de concombre vinaigrette aux herbes Filet de lieu sauce citron Riz à l'indienne Coulommiers Flan à la vanille	Macédoine de légumes mayonnaise Cuisse de poulet rôti Frites au four Emmental Fruit annuel	FERIE	PONT
DU 17 AU 21 mai 2010	Surimi mayonnaise Emincé de porc à la dijonnaise Haricots blancs Saint Paulin Fruit annuel	Carottes râpées Steak haché de veau sauce tomate Farfallines Cantafrais Compote pomme-abricot		LE GARD  Salade façon Gardoise vinaigrette provençale Gardiane de boeuf Carottes bâtonnets et pommes de terre à l'ail Fromage blanc nature sucré Fraises	Salade verte aux croûtons Courmentier de lieu (plat complet) Fromage des Pyrénées Cake au citron maison
DU 24 AU 28 mai 2010	FERIE	Salade de betteraves Chipolatas Lentilles mijotées Yaourt nature sucré Fruit annuel		Emincé de concombre vinaigrette au fromage de brebis  Poulet basquaise Coquillettes Samos Eclair au chocolat	Salade de tomates Pavé de colin à l'oseille Riz Bûche mi-chèvre Cocktail de fruits

Légende



Vinaigrette maison



L'Europe des saveurs : le fromage de brebis

**SOGERES CENTRE SOUHAITE UN
BON APPÉTIT À TOUS LES ENFANTS !**

Sogeres