

Sogeres vous souhaite un bon appétit !

MENU DU MOIS DE SEPTEMBRE 2013

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Du 2 Septembre au 6 Septembre	BONNE RENTREE A TOUS	MENU DE BIENVENUE Melon Bifteak haché charolais sauce chees'mental Pommes noisettes Edam Flan vanille nappé caramel	Taboulé vinaigrette aux herbes Rôti de bœuf au jus Haricots verts Yaourt aromatisé Fruit à noyau	Salade Coleslaw Pavé de merlu sauce bretonne Torti Cantafras Dessert de pommes/banane (compote)
Du 9 Septembre au 13 Septembre	Concombres rondelles vinaigrette échalote Sauté de bœuf sauce poivrade Jardinière de légumes Yaourt nature sucré Gaufre poudrée	Tomates vinaigrette Cordon Bleu Penne rigate au pesto rouge Rondelé nature Cocktail de fruits	Tranche de Pastèque Rôti de porc au romarin Blé Saint Paulin <u>Les Petits secrets de nos grandes recettes</u> <u>Petit suisse meringué</u>	Saucisson à l'ail/cornichon Courmentier de poisson Plat complet à base de courgettes Fromage blanc sucré Fruit annuel
Du 16 Septembre au 20 Septembre	Céleri rémoulade Chipolatas Flageolets Edam Flan vanille	Chou fleur sauce Cocktail Bœuf tomat'olive Semoule Fromage blanc sucré Fruit à noyau	Melon Omelette Ratatouille Coulommiers Compote de pommes	Salade de boulgour tomate et poivron Filet de poisson pané/citron Epinards béchamel Yaourt nature sucré Fruit annuel
Du 23 Septembre au 27 Septembre	Macédoine vinaigrette Raviolis de bœuf au gratin Plat complet Fromage cœur cendré Fruit de saison	Betteraves crues râpées vinaigrette balsamique Escalope de volaille sauce crème Gratin de Blettes Petit suisse aromatisé Gâteau maison au fromage blanc	Concombres vinaigrette Emincé de bœuf sauce maïs doux Carottes/pommes de terre Cantafras Ile Flottante	Salade de lentilles Filet de hoki sauce basilic Haricots verts Fromage des pyrénées Fruit annuel

⌘ Vinaigrette maison

Légende : Animation du mois : Les Petits secrets de nos grandes recettes : LE PETIT SUISSSE