

Sogeres vous souhaite un bon appétit !

MENU DU MOIS DE DECEMBRE 2014

| | Lundi | Mardi | Jeudi | Vendredi |
|----------------------|--|---|--|---|
| Du 1 au 5 décembre | Salade de haricots verts Sauté de porc sauce hongroise Chou fleur et pommes de terre Fromage blanc sucré Fruit de saison | Carottes râpées vinaigrette Boulettes de mouton sauce orientale Boulgour Saint Paulin Flan à la vanille | Potage paysan Escalope de dinde sauce dijonnaise Riz Yaourt sucré Fruit annuel | Chou blanc vinaigrette gourmande à la carotte Brandade Plat complet Fromage cœur cendré Compote de pomme |
| Du 8 au 12 Décembre | Salade de risonis aux petits légumes Pavé de merlu sauce normande Epinards à la crème Petit suisse sucré Fruit exotique | Chou chinois Sauté de bœuf marengo Haricots blancs coco sauce tomate Mimolette Ile flottante | Carotte râpée Echine demi-sel Purée de choux de Bruxelles au fromage Pointe de brie Mousse au chocolat au lait | "Les petits desserts gourmands" Salade verte, soja et maïs vinaigrette aux herbes Dès de poisson sauce crème aux herbes Riz Cantadou Agrum'adine à boire |
| Du 15 au 19 Décembre | Salade de haricots rouges et tomate comme un chili Beignet de poisson et quartier de citron Carottes Fromage blanc sucré Fruit annuel | Chou rouge râpé vinaigrette à l'échalote Farfallines au bœuf et au fromage Plat complet Carré du Poitou Flan à la vanille nappé caramel | Repas de Noël | Potage de légumes variés Filet de hoki au citron persillé Chou fleur Tomme grise Fruit de saison |
| Du 22 au 26 Décembre |   <p>VACANCES DE NOEL</p>   | | | |
| Du 29 au 31 Décembre | | | | |

 Toutes nos vinaigrettes et sauces sont faites MAISON
 ** Toutes nos viandes sont issues d'animaux nés, élevés et abattus

