






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 style="text-align: center;">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

