

Sogeres vous souhaite un bon appétit !

MENU DU MOIS DE JUIN 2013

LA FRAICH'ATTITUDE

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Du 3 Juin au 7 Juin	<p>La pêche Salade verte aux croûtons vinaigrette aux pêches Sauté de porc sauce Basquaise Haricots beurre Fromage des pyrénées Mix lait pêche</p>	<p>Le melon Cubes de concombres en salade Spaghettis à la romaine Plat complet Chanteneige Melon Charentais</p>	<p>La fraise Salade de haricots rouges et tomate comme un chili Steak haché Purée de Brocolis Fromage blanc fraise/pistache</p>	<p>L'abricot Pastèque Filet de lieu sauce niçoise Semoule Yaourt nature Abricots</p>
Du 10 Juin au 14 Juin	<p>Carottes râpées ✱ Hachis Parmentier de bœuf maison Plat complet Saint Nectaire Flan au chocolat</p>	<p>Salade de risonis aux petits légumes Dés de poissons sauce citron Bouquet de légumes (Chou fleur, carottes, brocolis) Kiri Pastèque</p>	<p>Macédoine mayonnaise Rôti de porc au romarin Penne rigate à la tomate Fromage blanc sucré Fruit à noyau</p>	<p>Salade de tomates vinaigrette huile d'olive/citron ✱ Filet de poisson pané/citron Ratatouille à la niçoise/Riz Mousse au chocolat au lait Galettes au beurre (2)</p>
Du 17 Juin Au 21 Juin	<p>Salade de blé aux petits légumes Boeuf à la provençale Courgettes Yaourt nature Fruit annuel</p>	<p>Emincé de concombres vinaigrette tomate Jambon blanc Purée de pommes de terre Flan vanille Brownie</p>	<p>Salade de tomates Œuf dur sauce Mornay Epinards branches en béchamel Petit suisse aromatisé Gâteau au fromage blanc maison</p>	<p>Saucisson à l'ail/cornichon Filet de Hoki sauce basquaise Coquillettes Chanteneige Fruit rouge</p>
Du 24 Juin au 28 Juin	<p>Trio de courgettes, tomate et concombres Haché de poulet Frites Gouda Fruit à noyau</p>	<p>Céleri rémoulade Emincé bœuf à la chinoise Carottes Bâtonnets Chantaillou Beignet aux pommes</p>	<p>Salade de tomates vinaigrette basilic ✱ Chipolatas Lentilles mijotées Cantal Dessert tous fruits (compote)</p>	<p>Salade de betteraves rouges Poisson meunière/citron Gratin Dauphinois maison Yaourt aromatisé Fruit annuel</p>
Du 1er Juillet au 5 Juillet	<p>Salade de pâtes Sauté de porc Marengo Haricots verts Pyrénées Fruit à noyau</p>	<p>Emincé de concombres Vinaigrette huile d'olive et citron ✱ Dés de poisson sauce curry Boulgour cantafrais Dessert de pomme/fraise</p>	<p>L'été: la courgette Velouté de courgettes à la vache qui rit à déguster froid 🍴 Nuggets de volaille/ketchup Pommes de terre smiles Pointe de Brie Melon Charentais</p>	<p>Salade de tomates Pavé de merlu sauce citron Purée d'épinards Fromage blanc sucré Quatre quarts</p>

Légende : ✱ Vinaigrette maison
🍴 Les produits de saison : La courgette en été

