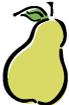


Sogeres vous souhaite un bon appétit !

MENU DU MOIS DE NOVEMBRE 2012

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
LE 2 NOVEMBRE 2012	 VACANCES DE LA TOUSSAINT   			
DU 5 AU 9 NOVEMBRE 2012				
DU 12 AU 16 NOVEMBRE 2012	Pamplemousse rose/sucre Sauté de bœuf sauce poivrade Chou fleur Mimolette Gaufre nappée au chocolat	Carottes râpées vinaigrette échalote ✂ Echine demi-sel rôtie Lentilles mijotées Coulommiers Compote de poires	Taboulé Cordon Bleu Epinards branches en béchamel Fromage blanc Fruit exotique	L'AUTOMNE : Le Potiron Potage de légumes variés Filet de hoki sauce potiron crémée 🍴 Riz créole Yaourt aromatisé Fruit annuel
DU 19 AU 23 NOVEMBRE 2012	Salade de betteraves rouges vinaigrette au cerfeuil ✂ Quenelles natures sauce béchamel aux épices douces Tortis tricolores Cantadou Fruit annuel	Emincé d'endives et croûtons Saucisse de Francfort Purée de Choux de Bruxelles Edam Ile Flottante et son boudoir	Duo de chou rouge et maïs Sauté de bœuf façon Bordelaise Jardinière de légumes Yaourt aromatisé Gâteau des mers façon picarde maison	Potage Crécy Beignets de poisson et quartier de citron Haricots beurre Tomme grise Fruit exotique
DU 26 AU 30 NOVEMBRE 2012	Râpé de chou blanc Bœuf mode Carottes Fromage blanc Marbré Chocolat	Betteraves crues râpées vinaigrette à la ciboulette ✂ Raviolis de volaille Plat complet Emmental Flan vanille nappé caramel	L'AUTOMNE : Le Potiron Salade de lentilles Potentier de bœuf Plat complet Cantal Fruit annuel	Salade de carottes râpées Pavé de Hoki sauce Bretonne Semoule Camembert Dessert de pommes banane

Légende : ✂ Toutes nos vinaigrettes sont maison
 Le Produit phare : Le POTIRON
 Animation du mois : Semaine de la découverte / LES FRUITS D'AUTOMNE

