Sogeres vous souhaite un bon appétit !

MENU DU MOIS DE DECEMBRE 2013

LUYNES

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 2 Décembre au 6 Décembre	Salade de betteraves rouges Sauté de porc sauce hongroise Chou fleur / pomme de terre Yaourt nature sucré Fruit de saison	Salade croquante de pommes et orange Boulette de bœuf sauce orientale Boulgour Saint Paulin Mousse au chocolat au lait	**Repas de NOEL**	Bouillon de parmentier et poireaux Rôti de bœuf au jus Torti Kiri Fruit annuel	Choux blanc et raisin sec vinaigrette ⌘ gourmande à la carotte Dés de poisson sauce crème aux herbes Riz aux petits légumes Fromage cœur cendré Compote de poire
Du 9 Décembre au 13 Décembre	Radis / Beurre Daube de bœuf à l'orange Semoule Mimolette Ile Flottante	Salade de pommes de terre Beignets de poisson / citron Salsifis gratinés Yaourt nature sucré Fruit exotique	Velouté de potiron Escalope de dinde sauce dijonnaise Riz Carré frais Fruit annuel	*****Les petits secrets de nos grandes recette ***** **MENU BIO** Salade coleslaw AGB Roti de porc AGB **Purée Dubarry AGB** Yaourt aromatisé à la fraise AGB Madeleine à l'épeautre AGB	Salade, soja et maïs vinaigrette aux herbes ⌘ Pavé de colin sauce végétale pomme curry crémée Coquillettes Cantadou Smoothie pomme et banane
Du 16 Décembre au 20 Décembre	Chou rouge râpé ⌘ vinaigrette à l'échalote Parmentier de saumon (Plat complet) Petit Moulé Liégeois à la vanille	Emincé d'endives ⌘ Farfallines au bœuf et au fromage (Plat complet) Tomme grise Dessert de pomme	Salade de riz composée Cordon Bleu Jardinières de légumes Yaourt aromatisé Fruit exotique	**Repas de NOEL**	Potage de légumes variés Filet de hoki sauce bretonne Carottes/Semoule Coulommiers Fruit de saison
Du 23 Décembre au 27 Décembre Du 30 Décembre au 31 Décembre	**VACANCES DE FIN D' ANNEE** ***JOYEUX NOEL***				

Légende ⌘ Vinaigrette maison