

Menus communs 2024 / 5 composantes

Du 04 au 8 Novembre 2024



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	 Carotte bio râpée Cèleri râpé Chou rouge pomme bio	Concombre à la crème Pâté de campagne  Betterave bio	Brocolis façon mimosa Crêpe jambon emmental Courgette bio sauce bulgare 	Panais râpé et croûtons Salade de pomme de terre et volaille Saucisson à l'ail	Houmous à la carotte, chips de maïs Salade niçoise Chou bio bicolore 
Plat protidique	 Parmentier végétarien Escalope de dinde viennoise	 Riz Thaï korma Boulettes de bœuf à la catalane  Sauté de porc aux olives	 Faritas Haricots rouges burgerette, sauce fromagère Quiche lorraine Nuggets de poulet	 Pilon de poulet façon Yassa Couscous végétal Merguez	 Aiguillette de poulet sauce forestière Filet de merlu à la bretonne  Penne rigate aux gumes et emmental
Sa garniture	Courgette Farfalle	Carotte Riz	Epinard sauce béchamel Pomme de terre grenaille	Purée de patate douce Choux de Bruxelles	Haricots verts Semoule
Produits laitiers au choix	Brie Carré frais Yaourt nature	Edam Petit moulé aux noix Yaourt nature	Bleu Vache qui rit Yaourt nature	Coulommiers Cantafrais Yaourt nature	Cantadou ail et fines herbes Camenbert Yaourt nature
Desserts au choix	Compote de pomme Eclair au chocolat Corbeille de fruits	Mousse au chocolat Tarte flan pâtissier Compote pomme-banane	Gâteau au chocolat Entremet caramel Corbeille de fruits	Brownies pois chiche et cacao Crème vanille Riz au lait	Beignet au chocolat-noisette Mousse praliné Fruits frais à la centrifugeuse



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Menus communs 2024 / 5 composantes

Du 11 au 15 Novembre 2024



Sogeres
RESTAURATEUR

Lundi Mardi Mercredi Jeudi Vendredi



<p>Hors d'œuvre au choix</p>	<p>Salade de mâche, betterave et noix de cajou</p> <p>Carotte rémoulade pomme et raisin</p> <p> Chou bicolore</p>	<p> Salade verte bio et croûtons</p> <p>Pâté de Campagne</p> <p> Chou-rouge et pomme bio</p>	<p>Salade de chou chinois et carotte râpée</p> <p>Feuilleté aux fromages</p> <p>Salade de coquillettes au basilic</p> <p></p>	<p>Mousse de foie, cornichon</p> <p>Salade de pate à l'orientale</p> <p>Amuse-bouche à la graine de tournesol</p>
<p>Plat protidique</p>	<p>Steak haché de bœuf sauce brune</p> <p> Pate à la bolognaise</p> <p> de gnocchetti, brocolis, cheddar</p>	<p> Lasagne au boeuf</p> <p> Lasagne aux légumes du sud</p>	<p> Dahl de lentille corail</p> <p>Nem de poulet</p> <p>Samoussa de légumes</p>	<p> Sauté de dinde à la crème</p> <p>Filet de Colin à la crème de paprika</p> <p> Chili sin carne</p>
<p>Sa garniture</p>	<p>Brocolis</p> <p>Farfalle</p>	<p>Salade verte</p>	<p>Chutney de courgette</p> <p>Riz Cantonais</p>	<p>Carotte</p> <p>Riz</p>
<p>Produits laitiers au choix</p>	<p>Yaourt nature</p> <p>St Paulin</p> <p>Fromage frais demi-sel</p>	<p>Yaourt nature</p> <p>Tomme Blanche</p> <p>Tartare nature</p>	<p>Yaourt Nature</p> <p>Gouda</p> <p>Fraidou</p>	<p>Yaourt Nature</p> <p>Rondelé Bio </p> <p>Brie</p>

<p>Desserts au choix</p>	<p>Semoule au lait et cacao</p> <p>Donut au sucre</p> <p>Corbeille de fruit</p>	<p>Cake</p> <p>Flan vanille, nappé caramel </p> <p>Smoothie pomme ananas</p>	<p>Mousse noix de coco</p> <p>Cake choco-framboise</p> <p>Compote pomme</p>	<p>Entremet caramel</p> <p>Gâteau aux pommes</p> <p>Fruit à la centrifugeuse</p>
---------------------------------	---	---	---	--



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef

Menus communs 2024 / 5 composantes

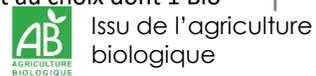
Du 18 au 22 Novembre



Sogeres

Vendredi

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Salade de Pate, tomate et poivron Rillettes  Haricots verts bio vinaigrette	Courgette rapée et ciboulette  Salade verte, maïs bio Vinaigrette Tarte aux poireaux	Betterave Pâté de foie Lentilles bio et échalotes 	Cake à la tomate, basilic et origan Chou-fleur Endive et pomme en salade	Salade de chou rouge et raisin Rillettes de thon Salade De blé bio aux légumes 
Plat protidique	Merguez  Colombo de porc  Parmentier de légumes à la provençal	Sauté de poulet, agrume et potiron  Parmentier de colin et saumon Blé sauce tomate, lentille corail et graine de courge 	Farfalle à la carbonara Penne à la tomate, egre végétal et emmentaler 	Escalope de dinde et son jus de viande Cassoulet Riz korma 	Boulette de volaille à la catalane Filet de merlu sauce curry Boulette végétale sauce teriyaki 
Sa garniture	Chou-fleur béchamel Purée de patate douce	Blé façon pilaf Carotte	Farfalle Salade	Haricots blancs Haricots plats	Courgette Riz aux petits légumes
Produits laitiers au choix	Yaourt nature Emmental Cantafrais	Yaourt nature Carré frais Camembert	Yaourt nature Rondelé ail et fines herbes Gouda	Yaourt nature Petit moulé Tomme blanche	Yaourt nature Petit fromage fondu Bleu
Desserts au choix	Muffins aux pépites de chocolat Compote Pomme Yaourt aromatisé Fruit au choix dont 1 Bio	Compote poire Entremet Vanille Tarte pomme alsacienne Fruit au choix dont 1 Bio	Purée pomme pêche Dessert lacté à la vanille Cake Banane bio	Riz au lait Gâteau chocolat-lentille Yaourt aromatisé Fruit au choix dont 1 Bio	Compote de fruits Fruits à la centrifugeuse Gâteau aux yaourts Fruit au choix dont 1 Bio



Plat végétarien



Plat du chef

Menus communs 2024/ 5 composantes

Du 25 au 29 Novembre 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	 Betterave Bio Mimosa Salade de pomme de terre Céleri râpé et pomme	 Lentille bio, échalote Salade de chou rouge et pomme bio Taboulé	Chou-blanc bio- et mimolette Feuilleté au fromage  Purgette bio sauce bulgare	Concombre à la crème  Carotte râpé bio Salade de riz aux crevettes	 Salade de lentille bio betterave et œufs dur Houmous pois chiche et petits pois
Plat protidique	Cordon bleu  Couscous végétal	 Saucisse de toulouse Pâte bolognaise  Lasagne de légumes	 Pizza aux fromages Pizza reine	Jambon fumé grille Tartiflette  Tartiflette végé	 Sauté de dinde sauce chasseur  Risotto petits pois cheddar Colin pané au riz soufflé
Sa garniture	Choux de bruxelles Semoule	Penne rigate Haricots verts persillés	Boulgour aux petits légumes Batavia	Pomme de terre persillée Salade verte	Carottes Riz pilaf
Produits laitiers au choix	Mimolette carré frais Yaourt nature	Yaourt nature St Paulin Vache qui rit	Yaourt nature Edam  Fromage fondu bio	Yaourt nature Brie Petit moulé	Yaourt nature Kiri Petit moulé
Desserts au choix	Barre bretonne Compote de pomme-banane Mousse au chocolat	Crêpe sucrée Ile flottante Corbeille de fruits Compote de pomme	Chou à la crème vanille Entremet chocolat Smoothie ananas passion Corbeille de fruits	Gâteau au caramel Mousse citron Yaourt aromatisé Fruit au choix dont 1 Bio	Beignet à la framboise Compote de fruits Entremet chocolat Fruits à la centrifugeuse Fruit au choix dont 1 Bio



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



Menus communs 2024/ 5 composantes

Du 2 Décembre au 6 Décembre 2024



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	<p>Courgette Bio sauce bulgare</p> <p>Feuilleté au fromage</p> <p>Salade de pate</p>	<p>Carotte bio rapé</p> <p>Chou blanc</p> <p>Salade de riz, tomate, olive et mozza</p> <p>Soupe de tomate et vermicelle</p>	<p>Céleri râpé bio, sauce fromage blanc raisin au curry</p> <p>Mousse de foie, cornichon</p> <p>Panais frais rémoulade</p>	<p>Cake carotte</p> <p>Chou chinois</p> <p>Betterave et maïs bio</p>	<p>Houmous au brocoli</p> <p>Rillette de porc</p> <p>Soupe de carotte</p> <p>Salade de blé aux légumes</p>
Plat protidique	<p>Rôti de dinde</p> <p>Saucisse de Toulouse</p> <p>Coquille, sauce butternut+ façon crumble</p>	<p>Beignet de calamars au citron</p> <p>Parmentier végété à la patate douce</p> <p>Poulet basquaise</p>	<p>Cheese Burger</p> <p>Chili sin carne végétal</p>	<p>Nuggets au fromage</p> <p>Blanquette de Veau</p> <p>Samoussa aux légumes</p>	<p>Filet de Hoki sauce basquaise</p> <p>Sauté de Porc charcutière</p> <p>Riz, lentilles et épinard sauce curry-coco</p>
Sa garniture	<p>Haricots beurre</p> <p>Lentilles mijotées au lait</p>	<p>Carotte</p> <p>Purée de patate douce</p>	<p>Blé</p> <p>Haricots plats sauce tomate</p>	<p>Pomme de terre grenaille</p> <p>Salade verte</p>	<p>Chou-fleur</p> <p>Riz et lentille à l'indienne</p>
Produits laitiers au choix	<p>Yaourt nature</p> <p>Carré frais</p> <p>Brie</p>	<p>Yaourt nature</p> <p>Petit moulé</p> <p>Edam</p>	<p>Yaourt nature</p> <p>Camembert</p> <p>Cantafrais</p>	<p>Yaourt nature</p> <p>Gouda</p> <p>Vache qui rit</p>	<p>Yaourt nature</p> <p>Coulommiers</p> <p>Fromage frais Fraidou</p>
Desserts au choix	<p>Beignet aux pommes</p> <p>Semoule au lait</p> <p>Compote poire</p> <p>Fruit au choix dont 1 Bio</p>	<p>Compote pomme banane</p> <p>Gaufre</p> <p>Mousse au chocolat</p> <p>Fruit au choix dont 1 bio</p>	<p>Salade de fruit</p> <p>Briochette au chocolat</p> <p>Smoothie poire et miel</p> <p>Fruit au choix dont 1 Bio</p>	<p>Cake noix de coco et chocolat</p> <p>Compote pomme</p> <p>Nappé vanille caramel</p> <p>Fruit au choix dont 1 Bio</p>	<p>Gâteau au chocolat</p> <p>Compote poire</p> <p>Fruits à la centrifugeuse</p> <p>Fruit au choix dont 1 Bio</p>



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef

Menus communs 2024 / 5 composantes

Du 9 au 13 Décembre



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	chou-fleur Salade coleslaw Saucisson à l'ail	 Dés de betterave Bio Panais en rémoulade Salade de farfalle, tomate et momilette Soupe de carotte	Salade de blé en vinaigrette Houmous de brocoli Rillettes	Carotte râpé Feuilleté au fromage Taboulé	Chou chinois Salade de pdt, tomate et volaille Soupe de légumes et vermicelles  Céleri râpé bio, sauce fromage blanc au curry
Plat protidique	  Escalope de dinde au thym Riz korma Chipolata	 Bœuf bourguignon  Samoussa de légumes Pilon de poulet rôti	Wings de poulet sauce barbecue  Penne haricot rouge carotte, fève, bille de mozzarella Pizza trois fromages	Parmentier de poisson   Parmentier de légumes provençal Hachis parmentier de bœuf	Escalope de dinde viennoise Filet de colin sauce Basquaise Penne, tomate, lentille corail et haché végé
Sa garniture	Riz pilaf aux épices Haricot vert persillé	Blé Bio façon Pilaf Carotte	Haricots beurre persillés  Boulgour Bio	Endive à la béchamel Salade	Courgette provençale Penne rigate
Produits laitiers au choix	Yaourt nature Brie tartare	Yaourt nature Kiri Camembert	Yaourt nature Comté AOP St nectaire AOP	Yaourt nature Fromage fondu Tomme blanche	Yaourt nature St Paulin Tartare nature
Desserts au choix	Flan pâtissier Compote de pomme Crème caramel Yaourt aromatisé	Cake aux épices Mousse au chocolat Compote pomme-banane Fruit au choix dont 1 Bio	Riz au lait Gaufre liégeoise Smoothie poire et miel Fruit au choix dont 1 Bio	Gâteau au chocolat Semoule au lait Yaourt aromatisé Fruit au choix dont 1 Bio	fruit frais à la centrifugeuse Gâteau aux pommes Nappé vanille caramel Fruit au choix dont 1 Bio



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



Menus communs 2024 / 5 composantes

Du 16 au 20 Décembre 2024



Sogeres
RESTAURATEUR

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	 Carotte râpée Betterave bio vinaigrette Crêpe jambon emmental	Duo de Céleri râpé et pomme fruit Coleslaw carotte chou-rouge Rillettes de porc Bouillon de légumes et vermicelle	 Chou-blanc bio, vinaigrette Salade de chou-fleur, maïs et tomate Salade croquante pomme et orange	Camembert pané et salade verte Mousse de canard Thon Guacamole Soupe de carotte à l'orange et curry	Courgette râpée ciboulette Salade de pdt et olive  Chou-rouge et pomme bio Soupe de tomate et vermicelle
Plat protidique	 Aiguillette de poulet sauce citron  Galette mexicaine	Colin pané au riz soufflé Haché de veau à la tomate et fromage  Couscous végétal	 Parmentier de canard, purée de céleri et haricots blancs  Faritas sauce fromagère	 Lasagne épinard ricotta Feuilleté de volaille Duo de poisson sauce fruits de mer	Filet de Hoki sauce tomate à la crème Escalope de dinde viennoise  Galette végé à l'orientale
Sa garniture	Purée de pomme de terre Chou-fleur bio à la béchamel	Carotte Semoule	Salade	Pomme rissolée Poêlée de légumes	Courgette Pomme de terre quartier persillée
Produits laitiers au choix	Yaourt nature Brie Tartare nature	Yaourt nature Mini Babybel Petit moulé	Yaourt nature Gouda Edam	Yaourt nature Fromage fondu bio Bleu	Yaourt nature Camembert Carré frais
Desserts au choix	Compote de pomme-banane Muffin au pépite de chocolat Yaourt aromatisé Fruit au choix dont 1 Bio	Semoule au lait Tarte alsacienne Compote pomme Fruit au choix dont 1 Bio	Smoothie pomme-poire-ananas Barre bretonne Compote poire Fruit au choix dont 1 Bio	Clémentine Roulé aux fraises Mousse au chocolat Fruit au choix dont 1 bio	Cake à la poire Mousse citron Fruits frais à la centrifugeuse Fruit au choix dont 1 bio



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef