



Sogeres
RESTAURATEUR

Menus octobre 2021



Ecoles de LA CHATRE

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine du 04 au 08 octobre 2021	Crepe au fromage Sauté de porc façon fermière Haricots verts Emmental Pain BIO Fruit	Salade iceberg et croutons Chili con carné Riz Vache qui rit Flan saveur vanille	LES PAS PAREILLE PAS PAREILLES Carottes BIO rapée vinaigrette aux fruits de la passion Dé de saumon sauce citron PDT vapeur et épinards Pont l'éveque Mix'lait (lait, crème anglaise, cacao, fromage)	Rillettes de sardine Dés de volaille sauce mornay Coquillettes Danonino Fruit
Semaine du 11 au 15 octobre 2021	Salade de betterave Emincé de dinde sauce aux pruneaux d'agen Pommes noisettes Montboissié Fruit	Salade de riz de camargue (mimolette et pesto) Steak haché de bœuf Haricots verts Brie Pain BIO Fruit au sirop	Carottes rapées Rofi de porc Purée façon truffade (cantal AOP) Portion Crème dessert vanille	Salade de tomates Colin d'alaska sauce crème aux herbes Pates aux légumes du soleil Yaourt nature Cake aux chataigne
Semaine du 18 au 22 octobre 2021	Friand fromage Poulet roti sauce curry Riz Saint-Nectaire Fruit	Salade verte au vinaigre de cidre Poisson pané Purée de PDT Bûche mélangée Flan vanille nappé caramel	Céleri en rémoulade Sauté de bœuf à la hongroise Gratin de chou fleur Petit cotentin Semoule au lait	Tomates, cœur de palmier et mais en vinaigrette Quenelle sauce tomate Serpentine Edam Compote de pommes
Semaine du 19 au 22 octobre 2021				



Plat végétarien

Issu de l'agriculture biologique

Plat du chef