Chalon sur Saône
www.chalon.fr

Menus
CHALON-SUR-SAÔNE

JANVIER FÉVRIER 2016

Sogeres RESTAURATEUR

Bonjour à tous !

En ce début d'année, l'esprit des fêtes va continuer à être présent dans les cantines ! En février, Lila et Tom, nos deux mascottes, inviteront les enfants à la fête foraine. Ce sera l'occasion pour eux de s'amuser et s'évader dans ce lieu magique qui leur plaît tant !
Nos animations « pas pareilles » continueront à proposer aux enfants des recettes à partager : une tortilla de pommes de terre en janvier et un cake à la carotte sucré en février…

Du 4 au 8 janvier 2016

	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Lun. 4	Betteraves cuites ●	Filet de hoki sauce citron	Riz ●	Fromage blanc nature ● et sucre	Fruit ●
Mar. 5	Salade de pommes de terre	Colombo de porc	Chou-fleur ●	Saint Paulin	Mousse au chocolat au lait
Mer. 6	Salade de lentilles Cérès	Rôti de dinde ●, jus aux oignons	Gratin de potiron	Coulommiers	Liégeois à la vanille
Jeu. 7	Salade verte	Bœuf mode ●	Frites	Saint Bricet	Fruit
Ven. 8	Chou blanc râpé, vinaigrette au cerfeuil	Poulet ●, jus tomatade	Haricots verts ●	Petit suisse aromatisé	Galette des rois

Du 11 au 15 janvier 2016

	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Lun. 11	Rillettes de colin et sardine	Bœuf bourguignon ●	Carottes Vichy ●	Brie Girard Mauricie	Fruit ●
Mar. 12	Salade d'endives, vinaigrette moutarde à l'ancienne	Pavé de merlu sauce Nantua	Purée de pommes de terre	Vache qui rit	Flan nappé caramel
Mer. 13	Chou rouge râpé et maïs	Paupiette de veau sauce des Hortillons	Riz ●	Yaourt aromatisé ●	Fruit ●
Jeu. 14	Potage de légumes variés	Fioris tomate ● et mozzarella sauce crème		Cantafrais	Crème dessert au chocolat
	RECETTE A PARTAGER				
Ven. 15	**Tortilla aux pommes de terre**	Potimentier au bœuf charolais		Petit Blanc de nos Fermes et sucre	Fruit

Du 18 au 22 janvier 2016

	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Lun. 18	Carottes râpées	Couscous au poulet ●		Petit Moulé	Compote allégée pomme-framboise
Mar. 19	Salade de riz ●	Filet de poisson pané et citron	Epinards béchamel	Camembert	Fruit
Mer. 20	Chou chinois	Sauté de bœuf ● sauce poivrade	Bouquet de légumes	Gouda	Choux à la crème vanillée
Jeu. 21	Salade verte, vinaigrette à la ciboulette	Omelette sauce tomate ●	Pommes rissolées	Six de Savoie	Fruit
Ven. 22	Céleri râpé	Cordon bleu de volaille	Petits pois à la française	Yaourt de nos Fermes à l'abricot	Mandarinier

Du 25 au 29 janvier 2016

	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Lun. 25	Taboulé à la semoule ●	Gardiane de bœuf ●	Haricots beurre	Tomme blanche	Fruit
Mar. 26	Salade Coleslaw	Cassoulet		Montboissié	Flan à la vanille
Mer. 27	Céleri râpé aux pommes, vinaigrette huile d'olive citron	Poêlée de pâtes Madras (à la dinde ●)		Licuado de platano	
Jeu. 28	Potage paysan	Brandade de poisson		Petit suisse nature sucré	Fruit ●
Ven. 29	Œuf dur sauce méridionale	Rôti de dinde ● au jus	Gratin de brocolis ●	Kiri	Gâteau de riz Bernard

Cassoulet : saucisse de Toulouse, saucisson à l'ail et haricots cocos - **Licuado de platano :** banane et lait pomme-banane.

Le papier utilisé pour l'impression de ce menu est écologique ; l'absence de chlore dans son processus de blanchiment respecte l'eau des rivières et des nappes phréatiques ; le bois dont il est constitué provient de forêts gérées (à chaque coupe effectuée correspond une nouvelle plantation).

Du 1er au 5 février 2016

	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Lun. 1	Carottes râpées, vinaigrette balsamique	Quenelles nature sauce Aurore ●	Riz	Saint Nectaire AOP	Fruit
	CHANDELEUR				
Mar. 2	Chou chinois	Blanc de poulet ● sauce façon cervoise	Haricots verts	Yaourt aromatisé ●	Crêpe nature sucrée
Mer. 3	Salade de pâtes ●	Bœuf ● Strogonoff	Purée de céleri	Pavé demi-sel	Fruit ●
	FÊTE FORAINE				
Jeu. 4	Salade verte et pop corn	Hot Dog (saucisse de volaille) et ketchup	Potatoes	Fromage blanc ● et barbe à papa	
Ven. 5	Mortadelle et cornichons	Filet de colin sauce potiron crémée	Chou-fleur persillé ●	Fromage des Pyrénées	Fruit

Du 8 au 12 février 2016

	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Lun. 8	Choux bicolores	Sauté de bœuf ● façon bordelaise	Purée de pommes de terre	Montboissié	Fruit
	MARDI GRAS				
Mar. 9	Salade de riz ●	Filet de hoki sauce crème aux herbes	Carottes retour des Indes	Petit suisse aromatisé	Doghnut
Mer. 10	Macédoine de légumes	Blanquette de dinde ●	Gnochettis	Coulommiers	Mousse au chocolat au lait
Jeu. 11	Velouté de potiron	Jambon blanc supérieur	Pommes vapeur	Cancoillotte	Fruit ●
	RECETTE A PARTAGER				
Ven. 12	Céleri râpé, vinaigrette au citron	Poulet ● sauce paprika et persil	Duo de haricots plats	Yaourt de nos Fermes à la vanille	**Cake à la carotte**

Du 15 au 19 février 2016

	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Lun. 15	Betteraves cuites ●	Pavé de merlu sauce bretonne	Boulgour ●	Brie	Fruit ●
Mar. 16	Soupe de lentilles	Sauté de dinde ● sauce végétale champignons crémée	Carottes braisées	Emmental	Gâteau de semoule BERNARD
Mer. 17	Salade verte	Tortis bolognaise au bœuf charolais		Cœur de Dame	Liégeois au chocolat
Jeu. 18	Salade d'endives, vinaigrette aux herbes	Veau ● Marengo	Gratin de pommes de terre	Fromage blanc ● et sucre	Fruit
Ven. 19	Salade tourangelle	Filet de poisson pané frais et citron	Purée de potiron	Fraidou	Compote allégée pomme-pêche

Salade tourangelle : flageolets et haricots verts.

Du 22 au 26 février 2016

	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Lun. 22	Céleri râpé	Filet de colin sauce matelote	Pommes rissolées	Fournols	Fruit
Mar. 23	Salade de pâtes ●	Tarte au fromage	Salade verte	Rondelé aux noix	Crème dessert à la vanille
	REPAS CHINOIS				
Mer. 24	Chou chinois	Sauté de porc au caramel	Riz façon cantonnais	Chanteneige	Ananas au sirop
Jeu. 25	Pizza au fromage	Sauté de bœuf ● sauce hongroise	Petits pois ● mijotés	Bûchette	Fruit ●
Ven. 26	Carottes râpées, vinaigrette aux agrumes	Œufs durs sauce Mornay ●	Epinards ● béchamel	Yaourt nature ● et sucre	Quatre-quarts

● Produit Label Rouge ● Produit BIO Produit BIO et local ● Plat végétarien Recette à base de produits locaux

AOP : Appellation d'Origine Protégée.
Chaque jeudi, le repas sera servi avec du pain BIO.

Une cuisine maîtrisée

Pour la santé et le bien-être des enfants, Sogeres porte une attention particulière à la sélection de ses produits. Nos chefs élaborent ainsi des recettes simples et savoureuses à base de produits bruts et de saison.

Notre recette pour donner envie

Si les repas en famille restent des moments privilégiés pour permettre aux enfants d'acquérir de bons réflexes alimentaires, les déjeuners pris à la cantine ont également un rôle fondamental à jouer. Ainsi, nous mettons un point d'honneur à proposer aux enfants des recettes goûteuses et colorées. Pour plus de variété, nous travaillons les fruits et les légumes sous toutes leurs formes : à croquer ou à boire en smoothie, en cubes ou en bâtonnets.
C'est amusant, ça change et les enfants en raffolent !

Sogeres RESTAURATEUR
30, cours de l'Île Seguin - 92777 Boulogne Billancourt Cedex
Internet : www.sogeres.fr - E-mail : contact@sogeres.fr

Création : RMP Impression : OTT imprimeurs. Photos : Sogeres - Picasa.
Imprimé sur papier Satimat Green recyclé 60 % - Certifié FSC.