

Menus

CHALON-SUR-SAÔNE

SEPTEMBRE
2015

Sogeres
RESTAURATEUR

C'est la rentrée !

Après des vacances d'été bien méritées, le moment est venu de retrouver ses copains de classe et de partager avec eux tous ses souvenirs.

Lila et Tom, les deux mascottes de la cantine, ont préparé un nouveau programme d'animations qui démarrera dès la rentrée avec un cocktail de bienvenue.

Les animations « pas pareilles » seront l'occasion de découvrir tout au long de l'année dix recettes à déguster et partager en famille ou entre amis.

Très bonne rentrée à tous !

Du 1^{er} au 11 septembre 2015

	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
RENTÉE					
Mar. 1	Salade de tomates ● vinaigrette balsamique 	Poulet ● rôti	Riz à l'espagnole	Yaourt de nos Fermes à la fraise 	Fruit
Mer. 2	Taboulé à la semoule ● à la menthe	Filet de volaille ●, jus tradition	Gratin d'aubergines à la tomate	Bûchette	Flan au chocolat
REPAS DE BIENVENUE					
Jeu. 3	Sirop de grenadine à l'eau Melon charentais	Veau ● Marengo 	Frites	Montboissié 	Crème dessert à la vanille
Ven. 4	Salade de pâtes ●	Cordon bleu	Mousseline de courgettes	Six de Savoie 	Fruit ●
Lun. 7	Céleri râpé 	Quenelles nature sauce tomat'olives ●	Riz blanc ●	Coulommiers	Fruit
Mar. 8	Râpé de chou blanc ●	Bœuf ● printanier 	Carottes ● Vichy	Tartare	Éclair à la vanille
Mer. 9	Concombres sauce crème et ciboulette	Rôti de dinde ●, jus aux oignons	Pennes	Chanteneige	Fruit
Jeu. 10	Salade de boulgour ● à la coriandre	Omelette ●	Ratatouille niçoise	Pavé demi-sel	Compote allégée de pommes
RECETTE À PARTAGER					
Ven. 11	Flan de tomate, chèvre et origan	Filet de colin sauce rouille	Semoule ●	Petit suisse aromatisé	Fruit

Du 14 au 18 septembre 2015

	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Lun. 14	Betteraves cuites ●	Curry de dinde ●	Purée de pommes de terre	Saint-Nectaire AOP 	Liégeois à la vanille
Mar. 15	Salade de riz ●	Filet de poisson pané frais et citron	Petits pois mijotés	Petit Moulé	Pastèque
AMUSE-BOUCHE : NOUGAT					
Mer. 16	Salade tourangelle	Blanquette de veau ● 	Carottes ● persillées	Petit suisse sucré	Fruit ●
Jeu. 17	Salade verte 	Fioris à la tomate et mozzarella sauce crème au basilic (pâtes fraîches) ●		Rondelé ail et fines herbes	Fruit
Ven. 18	Râpé de chou rouge ● vinaigrette à l'échalote	Steak haché de bœuf charolais, jus tradition 	Chou-fleur ● béchamel	Yaourt aromatisé	Cake à la cannelle

Salade tourangelle : flageolets, haricots verts.

Du 14 au 18 septembre 2015

	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Lun. 21	Salade de pommes de terre	Bœuf ● mode 	Haricots plats à la tomate	Petit Blanc de nos Fermes et sucre 	Fruit ●
Mar. 22	Salade de tomates ● 	Pavé de merlu sauce végétale au cerfeuil	Gnocchettis	Brie 	Mousse au chocolat au lait
Mer. 23	Macédoine de légumes	Boulettes de mouton à l'orientale	Bulgour ● aux raisins et amandes	Brebicrème 	Compote allégée pomme-abricot
Jeu. 24	Œuf dur sauce méridionale	Sauté de dinde ● sauce forestière	Confit de carottes	Kiri	BERNARD Gâteau de riz
Ven. 25	Salade de courgettes et radis noirs vinaigrette moutarde à l'ancienne	Chipolatas de volaille	Lentilles mijotées	Fromage des Pyrénées	Fruit

Du 28 au 30 septembre 2015

	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Lun. 28	Taboulé	Filet de hoki sauce armoricaine	Gratin de brocolis	Saint-Paulin	Flan à la vanille
Mar. 29	Râpé de chou blanc ●	Macaronis ● bolognaise au bœuf charolais 		Edam	Fruit ●
Mer. 30	Haricots blancs à la marocaine	Nuggets de poisson et citron	Épinards ● béchamel	Tomme blanche	Crème dessert au chocolat

Chaque jeudi, le repas sera servi avec du pain BIO.

Sogeres
RESTAURATEUR

● Produit Label Rouge 

● Produit BIO 

● Plat végétarien 

Recette à base de produits locaux 

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