

Menus communs 2021 / 5 composantes

Du 03 au 07 Mai 2021



Sogeres
RESTAURATEUR

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Betterave cube Choux bicolore Salade de riz	Macédoine Friand au fromage Taboulé	Champignon à la grecque Salade de blé concombre à la menthe Saucisson sec	Carottes râpée Haricot vert vinaigrette Rillettes	Salade verte edam Œuf dur Salade épinard ricotta poire et sauge
Plat protidique	Escalope de dinde viennoise Samoussa aux légumes	Poisson meunière Chipolatas Clafoutis patate douce et mozzarella	Rôti de veau au jus Curry végétarien pois chiche épinards	Boule de bœuf à la Catalane Brocolimentier	Pilon de poulet sauce barbecue Blanquette de poisson Parmentier aux légumes du soleil
Sa garniture	Semoule Poêlée de légumes	Pomme de terre noisette Haricot plat à l'ail	Purée de pomme de terre Duo de haricot beurre à la tomate	Tortis tricolores Brocolis	Riz Haricots vert
Produits laitiers au choix	Yaourt nature Edam Carré frais	Babybel Camembert Yaourt nature	Emmental Croc lait Yaourt nature	Cantafrais Montcadi Yaourt nature	Saint Nectaire AOP Kiri Yaourt nature
Desserts au choix	Gâteau chocolat Compote pomme Poire au sirop Fruit au choix dont 1 Bio	Compote pomme/banane Salade de fruits Tarte noix de coco Fruit au choix dont 1 bio	Entremet praliné Abricot au sirop Chou chantilly Fruit au choix dont 1 bio	Gâteau aux pommes Fromage blanc aux fruits croquant Smoothie carotte orange Fruits au choix dont 1 bio	Assiette de fruits Compote pomme fraise betterave Eclair au chocolat Fruits au choix dont 1 bio



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef

Menus communs 2021 / 5 composantes

Du 10 Mai au 14 Mai 2021



Sogeres
RESTAURATEUR

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Betterave cube  Salade de pdt fèves et poulet  tomates	Chou fleur vinaigrette Salade de pâtes à la grecque Salade coleslaw 	Concombre  Crêpe aux fromages	Férié	
Plat protidique	Cordon bleu de dinde Pates ratatouille pois cassé emmental 	 Emincé de porc façon Cerveoise  Lasagne aux légumes du sud	Cheeseburger Croque courgette chèvre et pesto 		
Sa garniture	Pâtes Poêlée de légumes	Riz au petits légumes Poêlée méridionale	 Blé provençale Gratin de courgettes		
Produits laitiers au choix	Yaourt nature Cantadou ail et fines herbes emmental	Brie Cantafrais Yaourt nature	Bleu Chanteneige Yaourt nature		
Desserts au choix	Beignet chocolat noisette Compote pomme Fromage blanc riz soufflé au chocolat Fruit au choix dont 1 Bio	Compote pomme/banane Mousse chocolat au lait Tarte citron Fruit au choix dont 1 bio	 Entremet café Abricot au sirop Tarte caramel chocolat Fruit au choix dont 1 bio		



Issu du commerce
équitable



Issu de l'agriculture
biologique



Plat végétarien



Plat du chef

Menus communs 2021 / 5 composantes

Du 17 au 21 Mai 2021



Sogeres
RESTAURATEUR

Menu Espagnole

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Crêpe au fromage Salade pdt César Salade d'Endive	Taboulé Millet amarante Sarrazin Radis beurre Chou rouge vinaigrette	Salade iceberg et crouton Pâté de campagne Amarante vinaigrette aux agrumes	Carotte râpée Cake chorizo poivron oignon Melon charentais	Choux blanc vinaigrette Tartinade de haricot blanc Salade Océane
Plat protidique	Steak haché de bœuf sauce bordelaise Curry de légumes/pdt	Emincé de dinde vallée d'Auge Pâtes semi complète lentilles corail et maïs 	Burritos Omelette	Poulet Basquaise Tortilla Campésina	Cotriade de poisson Rougail saucisse Dauphinois végétarien
Sa garniture	Semoule Ratatouille	Farfalles Épinard à la crème	Blé Haricot beurre	Riz Courgettes à la Provençale	Pdt Grenaille Poêlée de légumes
Produits laitiers au choix	Yaourt nature Mimolette Petit cotentin	Yaourt nature Fromage frais demi sel Saint Paulin	Yaourt nature Cantal jeune kiri	Yaourt nature Edam Fraidou	Yaourt nature St nectaire AOP Croc lait
Desserts au choix	Pain d'Épice Compote Pomme Ile flottante Fruit au choix dont 1 Bio	Pomme rôtie Liégeois chocolat Tarte flan Fruit au choix dont 1 Bio	Millefeuille Pêche au sirop Crème citron	Pêche au sirop Crème Catalane Gâteau Basque Fruit au choix dont 1 Bio	Entremet caramel Fruits à la centrifugeuse Gâteau Chocolat Fruit au choix dont 1 Bio



Menus communs 2021/ 5 composantes

Du 24 au 28 Mai 2021



Sogeres
RESTAURATEUR

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Férié	 Courgette râpée ciboulette Salade Blé tomate concombre menthe Maïs poivron emmental	Salade au jambon cru Radis  Céleri	Cake au thon  Chou blanc, pomme et noix  Œuf dur	 Carotte râpée Salade océane Panais rémoulade pomme
Plat protidique		 Côte de porc charcutière Beignets de poisson  Nuggets de fromage	 Rôti de veau au romarin  Tortilla pomme de terre	 Boulette de mouton sauce tomate  Boulette lentilles Sarrazin	 Pâtes à la Romaine  Carmentier emmental Parmentier de poisson courge et butternut
Sa garniture		Riz pilaf Carottes	Coquillette Salade verte	Semoule Flan de chou-fleur	Pâtes Brocolis
Produits laitiers au choix		Yaourt nature Kiri Tomme grise	Yaourt nature Pointe de brie Rondelé	Yaourt nature Camembert Croc lait	Yaourt nature Bleu Vache qui rit
Desserts au choix		Tarte Alsacienne Smoothie Ananas fruits rouge orange Compote pomme, fraise Fruit au choix dont 1 Bio	Compote de pomme Far breton Poire au sirop Fruits au choix dont 1 bio	 Abricotier Flan nappé caramel Semoule au lait Fruit au choix dont 1 Bio	Gâteau au yaourt Compote tous fruits Fruits à la centrifugeuse Fruit au choix dont 1 



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



Menus communs 2021 / 5 composantes

Du 31 Mai au 4 Juin 2021



Sogeres
RESTAURATEUR



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	 Carotte râpée épicée Penne au pesto rouge Salade Iceberg	 Radis beurre Taboulé au fromage de brebis Rillettes	Pomme de terre en salade  Céleri rémoulades Cervelas vinaigrette	 Coleslaw Salade américaine Pastèque	 Salade pois chiche vinaigrette à la mangue Melon Gallia Salade de lentille au saumon
Plat protidique	 Chipolatas  Risotto petit pois cheddar	 Sauce bolognaise  Gratin Méditerranéen	 Daube de bœuf provençal  Gratin pdt brocolis mozzarella cheddar	 Cheeseburger  Burger végétarien	 Parmentier de thon Nuggets de poulet  Parmentier de légumes provençal
Sa garniture	Purée de pomme de terre Purée de pois cassé Poêlée de légumes	Penne Carottes	Blé Ratatouille à la niçoise	 Frites Salade verte	Mélange 5 céréales Duo de courgette
Produits laitiers au choix	Yaourt nature Carré mimolette	Yaourt nature Cantafrais Tomme grise	Yaourt nature Croque lait St Paulin	Yaourt nature Brie petit moulé	Yaourt nature Gouda Petit moulé ail et fine
Desserts au choix	Barre Bretonne Gélifié chocolat Compote pomme fraise Fruit au choix dont 1 Bio	 Smoothie pomme banane abricot Paris-Brest Salade de fruits Fruit au choix dont 1 bio	 Salade de fruit Tarte aux pommes Crème dessert Fruit au choix dont 1 Bio	 Salade de fruits frais Muffin Verrine cheese cake Fruit au choix dont 1 Bio	 Abricot au sirop Clafoutis myrtilles Chocolat Liégeois Fruit au choix dont 1 Bio



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef

Menus communs 2021 / 5 composantes

Du 7 au 11 Juin 2021



Sogeres
RESTAURATEUR

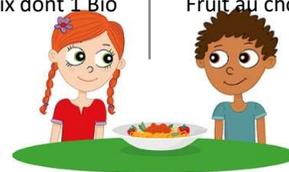
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	 Betterave Melon Gallia Tomate surimi	 Chou blanc Radis beurre Salade de riz	Carotte houmous betterave  Carotte râpée Salade blé concombre à la menthe	Salade épinard ricotta et poire Salade verte edam  Œufs durs	 Carotte râpée Rillettes Salade de tomate
Plat protidique	 Moussaka végétarienne  Colombo de porc	 Samoussa aux légumes  Escalope de dinde viennoise	 Pizza trois fromages  Carmentier de boeuf	 Parmentier de légumes provençal  Poisson meunière  Pilon de poulet Tandoori	 Brocolimentier  Boule de bœuf à la Catalane  Filet de colin aux agrumes
Sa garniture	Riz Haricot vert persillé	Courgettes à la provençale Semoule	Pomme de terre en robe des champs Carottes	Haricot plat Pomme noisette	Tortis tricolores Brocolis
Produits laitiers au choix	Yaourt nature Saint nectaire Rondelé ail et fines herbes	Yaourt nature Carré Edam	Yaourt nature Babybel Camembert	Yaourt nature Croque lait Emmental	Yaourt nature Mont cadé Cantafrais
Desserts au choix	Compote pomme allégée Fromage blanc fruits croquant Pain d'épice Fruit au choix dont 1 BIO  Issu de l'agriculture biologique	Eclair au chocolat Poire au sirop Flan vanille nappé caramel Fruit au choix dont 1 Bio	Salade de pêche au miel Millefeuille Semoule au lait Fruit au choix dont 1 Bio	 Gâteau aux pommes Smoothie carotte et orange Entremets caramel Fruit au choix dont 1 Bio Plat végétarien  Au club	 Comptée pomme fraise betterave Muffin aux pépite de chocolat Fruits à la Centrifugeuse Fruit au choix dont 1 Bio Plat du chef



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Menus communs 2021 / 5 composantes

Du 14 au 18 Juin 2021



Sogeres RESTAURATEUR



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Crêpe au fromage Salade coleslaw Pastèque	Concombre rondelles Betteraves Salade pate mimolette	Choux fleur maïs tomate Endives/ croutons Taboulé	Salade de pomme de terre et olive Tomate mozzarella Rillette de poisson	Chou chinois Taboulé Salade de tomate
Plat protidique	Nuggets de poisson Gratin Méditerranéen	Poulet Yassa Quiche aux légumes	kebab Pizza 3 fromages	Pâtes à la Romaine Pâtes ratatouille pois cassé emmental	Dés de poisson à la florentine et vache qui rit Chipolatas/merguez Ragoût de petits légumes et lentilles
Sa garniture	Riz Haricots vert persillés	Semoule Gratin de chou fleur et brocolis	Pommes de terre en robe des champs Haricot beurre	Penne Tian de légumes	Frites Epinard branche au jus
Produits laitiers au choix	Yaourt nature Tartare nature brie	Yaourt nature Fourme d'Ambert kiri	Yaourt nature Comte Cœur de dame	Yaourt nature Croc lait emmental	Yaourt nature Cantadou cantal
Desserts au choix	Beignet chocolat noisette Crème dessert caramel Compote aux pommes Fruit au choix dont 1 Bio	Tarte flan Mousse chocolat au lait Compote tout fruit Fruit au choix dont 1 Bio	Gâteau coco, chocolat Salade de pêche au miel Semoule au lait Fruit au choix dont 1 Bio	Tiramisu Yaourt crème citron Ile flottante Fruit au choix dont 1 bio	Flan vanille nappé caramel Jus de fruits à la centrifugeuse Roule chocolat Fruit au choix dont 1 bio



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef

Menus communs 2021 / 5 composantes

Du 21 au 25 Juin 2021



Sogeres
RESTAURATEUR

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Piémontaise au poulet  Carotte râpée Salade de tomates	Chou fleur en brisure Crêpe au fromage  Salade coleslaw	 Dips de légumes Salade verte Saucisson à l'ail	Concombre Choux bicolor  Salade verte edam	Rillette de thon Pâté de campagne Salade de Mâche et betteraves 
Plat protidique	 Pâtes Sauce Kebab  Pâtes aux légumes d'été	 Sauté de dinde à la noix de coco  Chili sin carne	 Fajitas bolognaise  Fajitas haricot rouge poivron	 Hot dog  Dauphinois courgette pdt basilic	 Filet de merlu crumble de chorizo Boulette de mouton à l'orientale au ketchup de Carotte  Boullgour à la mexicaine
Sa garniture	Tortis trois couleurs Ratatouille	Riz à l'indienne Poêlée Campagnarde	Blé Gratin de courgette	Potatoes Duo de carotte et panais	Poêlée de légumes Semoule
Produits laitiers au choix	Cantadou ail et fines herbes Emmental Yaourt nature	Brie Cantafrais Yaourt nature	Bleu Chanteneige Yaourt nature	Edam Croclait Yaourt nature	Yaourt nature Kiri St nectaire
Desserts au choix	 Donuts sucre Fromage blanc brisure Oréo Compote de pommes Fruits au choix dont 1 bio	 Compote pomme/banane Mousse chocolat au lait Crumble aux pommes Fruit au choix dont 1 bio	Entremet café Abricot au sirop Tarte caramel chocolat Fruit au choix dont 1 bio	Découpe d'Ananas Tarte flan  Crème dessert caramel Fruit au choix dont 1bio	 Jus de de fruits à la centrifugeuse Glace Fruit au choix dont 1bio



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef