









# Menus communs 2024 / 5 composantes

Du 02 au 6 Septembre 2024



Sogeres  
RESTAURATEUR

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Hors d'œuvre au choix</b>	 Courgette Bio sauce Bulgare Melon Gallia Salade piémontaise	Feuilleté au fromage Salade coleslaw Salade de pomme de terre, poivron et maïs	Salade de blé vinaigrette Carotte râpée Concombre	Betterave Salade de haricot blanc et cerfeuil Macédoine mayonnaise	Chou blanc Paré de campagne Taboulé
<b>Plat protidique</b>	 Farfalle sauce champignon, sauce noisette Cheese burger	 Chili sin carne Haché de veau sauce forestière  Sauté de porc au caramel	 Omelette Cordon bleu de volaille	 Cordon bleu de dinde Galette de boulgour, pois chiche et emmental Haché de poulet à la provençale	 Boulette de Bœuf à la catalane Filet de colin Sauce crevette  Lasagne de légumes Provençal
<b>Sa garniture</b>	Carotte Pomme de terre rissolé	Haricot vert Riz	Haricot beurre Frite	Farfalle Salade verte	Semoule Courgette
<b>Produits laitiers au choix</b>	Emmental Fraidou Yaourt nature	Fromage fondu carré Brie Yaourt nature	Bleu Brie Yaourt nature	Camembert Tartare Yaourt nature	Fromage frais de campagne Edam Yaourt nature
<b>Desserts au choix</b>	Beignet chocolat-noisette Entremets à la vanille Corbeille de fruits	Muffin aux pépites de chocolat Mousse coco Compote pomme-banane	Semoule au lait Entremet caramel Corbeille de fruits	Gâteau au chocolat Salade de fruit frais Yaourt aromatisé	Corbeille de fruits Gâteau aux pommes Entremet Caramel



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef

# Menus communs 2024 / 5 composantes

Du 9 au 13 Septembre 2021



Sogeres  
RESTAURATEUR

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Hors d'œuvre au choix</b>	Carotte râpée Salade de brocolis aux herbes Salade de pomme de terre à la moutarde à l'ancienne	Feuilleté au fromage Salade de chou rouge et raisin Betterave vinaigrette	Salade Iceberg Pâté de foie Salade de blé aux petits légumes	 Salade de chou, pomme et noix Pâté breton Salade de riz aux crevettes	Céleri râpé Concombre vinaigrette Melon Gallia
<b>Plat protidique</b>	Saucisse de Strasbourg Parmentier de légume à la provençale	Steak haché de bœuf sauce brune Sauté de poulet Colombo Dahl de lentille corail	Croissant au jambon Omelette	Parmentier de Colin Galette de sarrasin jambon Emmental Curry de lentille épice et riz thaï	Aiguillette de poulet au citron Colin Pané au riz soufflé Penne rigate, pois cassé et emmental
<b>Sa garniture</b>	Haricots verts Lentille mijotée au lait	Carotte Farfalle	Boulgour Haricot beurre	Chou-fleur Salade verte	Courgette persillée Riz
<b>Produits laitiers au choix</b>	Yaourt nature Petit cotentin Mimolette	Yaourt nature Rondelé ail et fines herbes Gouda	Yaourt nature Bleu Petit moulé ail et fines herbes	Yaourt Nature Edam Fromage frais demi-sel	Yaourt Nature Fromage tartare Brie
<b>Desserts au choix</b>	Donuts au sucre Riz au lait Fruit au choix dont 1 Bio	Entremet chocolat Smoothie Framboise-basilic Tarte aux pomme Alsacienne	Paris Brest Crème vanille Smoothie pomme-banane	Crêpe au sucre Far Breton Pomme au four Caramel au beurre	Muffin aux pépites de chocolat Yaourt aromatisé Fruit à la centrifugeuse



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef

# Menus communs 2024 / 5 composantes

Du 16 au 20 Septembre 2021



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Hors d'œuvre au choix</b>	Salade de betterave et pomme Concombre en rondelle Pâté de foie	Courgette rapée et ciboulette Salade de blé, tomate et concombre Salade de tomate bio et maïs	Radis Salade de pâtes Salade de blé et légumes	Gaspacho de tomate Melon galia Salade de riz, tomate, olive et mozzarella	Salade coleslaw Cake aux carottes Salade de lentilles
<b>Plat protidique</b>	Poulet rôti façon oriental Nuggets crisper- fromage	Sauté de porc aux olives Beignet de calamars au citron Penne courgette façon Caponata	Pizza reine Omelette	Paëlla poulet encornet et chorizo Parmentier de colin Lasagne aux légumes du sud	Nems de poulet Émincé de thon et son jus aux herbes Torsade aux lentilles vertes façon bolognaise
<b>Sa garniture</b>	Chou-fleur béchamel Torsade	Blé Carotte	Penne Bio au coulis de courgette	 Ratatouille	Courgette à la provençale Riz pilaf
<b>Produits laitiers au choix</b>	Yaourt nature Emmental Cantafrais	Yaourt nature Petit moulé aux noix Coulommiers	Yaourt nature Fromage frais campagne Brie	Yaourt nature Gouda Camembert	Yaourt nature Petit fromage fondu Bleu
<b>Desserts au choix</b>	Donut au sucre Compote Pomme/Fraise Yaourt aromatisé Fruit au choix dont 1 Bio Issu du commerce équitable	Compote poire Entremet chocolat Barre bretonne Fruit au choix dont 1 Bio Issu de l'agriculture biologique	Purée pomme fraise et myrtilles Smoothie pomme banane Cake banane	Crème catalane Gâteau au yaourt Salade de fruits frais Fruit au choix dont 1 Bio	Compote de fruits Fruits à la centrifugeuse Cake au Chocolat Fruit au choix dont 1 Bio Plat du chef



















# Menus communs 2024/ 5 composantes

Du 23 au 27 Septembre 2024



Sogeres  
RESTAURATEUR

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Hors d'œuvre au choix</b>	 Betterave Bio vinaigrette Salade iceberg Taboulé	 Carotte rapée bio Salade de riz, tomate et pois chiche Salade de pomme de terre, tomate et volaille	Salade de riz aux crevettes Crêpe emmental  Céleri bio en rémoulade	<b>Salade de carotte et maïs</b>  Chou blanc bio Thon guacamole	Salade de lentille et tomate Cake pot agé Feuilleté au fromage
<b>Plat protidique</b>	 Haché de poulet  Risotto aux petits pois et cheddar	 Côte de Porc grillée  Pâte bolognaise  Orsade sauce tomate et soja façon bolognaise	 Saucisse de Strasbourg  Gratin de pâte, brocolis mozzarella et cheddar	 Hamburger au poisson Nuggets de poulet  Parmentier de légumes	 Haché de veau sauce tomate  Faritas aux trois fromages  Filet de merlu sauce bretonne
<b>Sa garniture</b>	Haricots verts Purée de pomme de terre	Penne rigate Courgettes	Boulgour Ratatouille niçoise au blé	Pomme de terre rissolées Salade verte	Carottes Riz à l'indienne
<b>Produits laitiers au choix</b>	Camembert Fromage frais de campagne Yaourt nature	Yaourt nature Coulommiers Fromage tartare	Yaourt nature Emmental Saint Paulin	Yaourt nature Brie Petit moulé	Yaourt nature Gouda Petit moulé
<b>Desserts au choix</b>	Gaufre liégeoise Compote de pomme Fromage blanc, fruits croquants	Flan vanille nappé caramel Smoothie poirte-miel Eclair au chocolat	Salade de fruits frais Millefeuille Corbeille de fruits	<b>Compote de poire</b> <b>Tarte aux griottes</b> <b>Tiramisu</b> Fruit au choix dont 1 Bio	Tarte normande Jus à la centrifugeuse Yaourt aromatisé 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 30 Septembre au 4 Octobre 2024



Sogeres  
RESTAURATEUR

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Hors d'œuvre au choix</b>	<b>Betterave</b> Feuilleté au fromage Salade de pate à l'orientale	 <b>Carotte bio rapé</b> Tomate en quartier  <b>Salade verte, maïs bio vinaigrette</b>	Concombre à la crème Houmous carotte, chips de maïs Salade de blé et concombre à la menthe	Cake carotte Pâté Breton Salade de riz, tomate olive et mozzarella	Salade de chou chinois Taboulé  <b>Tomate bio, ciboulette</b>
<b>Plat protidique</b>	Boulette de bœuf à la catalane  <b>Couscous végétal</b>  <b>Samoussa aux légumes sauce fromage blanc aux herbes</b>	Beignet de calamars au citron  <b>Nuggets de blé</b> <b>Rôti de porc sauce aigre douce</b> 	 Côte de porc grillé  <b>Omelette</b>	 Croque-monsieur  Sauté de dinde au romarin  <b>Penne crème de lentille corail au curry</b>	 Filet de colin sauce agrumes  Haché de poulet à la provençale  <b>Tarte provençale</b>
<b>Sa garniture</b>	Haricots verts Semoule	Riz à l'indienne Courgette	Pommes grenailles Haricots plats sauce tomate	Purée de patate douce Carotte	Pate coude Chou-fleur à la béchamel
<b>Produits laitiers au choix</b>	Yaourt nature Petit moulé aux noix Brie	Yaourt nature Cantadou Edam	Yaourt nature Camembert Tartare	Yaourt nature Gouda St moret	Yaourt nature Montcadi Fromage frais petit louis
<b>Desserts au choix</b>	Barre Bretonne Ile flottante 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 chocolat Fruit au choix dont 1 Bio	Salade de fruits frais Gâteau au chocolat Fromage blanc pomme vanille Fruit au choix dont 1 Bio	Abricot au sirop Tarte noix de coco Chocolat Liégeois 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 7 au 10 Octobre 2024



Sogeres  
RESTAURATEUR

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Hors d'œuvre au choix</b>	chou-fleur, maïs et tomate en salade Salade coleslaw Salade verte et edam	Dés de betterave et pomme Concombre rondelles Salade de poivron, patate et maïs	Endive et croûtons Panais en rémoulade Rillettes	Carotte rapé Salade de pomme de terre et olive Rilette de sardine	Céleri rémoulade Chou chinois Feuilleté au fromage
<b>Plat protidique</b>	Cordon bleu Chili sin carné	Escalope de dinde Crème de curry et pommes Tajine marocaine pois chiche et semoule Beignets de calamars	Parmentier de volaille kébab à la purée de pois cassé Penne haricot rouge carotte, fève, bille de mozzarella Pizza trois fromages	Haché de poulet sauce basquaise Parmentier de légumes provençal Hachis parmentier de bœuf	Sauté de porc aux olives Colin pané au riz soufflé Ragoût de lentille aux légumes
<b>Sa garniture</b>	Riz pilaf Haricot vert persillé	Jardinière de légumes Semoule	Haricots beurre persillés Salade verte	Carotte Penne rigate	Courgette à l'ail Pomme de terre grenaille
<b>Produits laitiers au choix</b>	Yaourt nature Brie tartare	Yaourt nature Petit moulé coulommiers	Yaourt nature Comté AOP St nectaire AOP	Yaourt nature Fromage fondu Camembert	Yaourt nature Emmental Tartare
<b>Desserts au choix</b>	Barre Bretonne Compote de pomme Entremet caramel	Tarte flan Mousse au chocolat Compote de fruits Fruit au choix dont 1 Bio	Semoule au lait Chou à la vanille Salade de fruits Fruit au choix dont 1 Bio	Cake au chocolat Smoothie pomme poire ananas Yaourt aromatisé Fruit au choix dont 1 Bio	Salade de fruit frais Beignet chocolat-noisette Entremets 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 14 au 18 Octobre 2024



Cuisine du monde

Sogeres RESTAURATEUR

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Hors d'œuvre au choix</b>	Choux bicolores Betterave bio vinaigrette Salade de pâte à l'orientale	Salade de chou-fleur tomate et maïs Tartinade haricot rouge au épices mexicains Macédoine de légumes	Champignon à la Grecque Salade de blé, concombre à la menthe Saucisson sec	Brocolis façon mimosa Carotte râpée persillée Pâté de campagne	Cake aux olives et poivrons Salade niçoise Salade verte Edam
<b>Plat protidique</b>	Haché de bœuf sauce brune Moussaka végé	 Poulet Yassa Jambon grillé Quiche aux légumes	<b>Haché de veau sauce forestière</b> Curry de pois chiche au épinard	<b>Saucisse rougail</b> Penne et légumes pois cassé au fromage Escalope de dinde sauce crème champignon	Colin sauce aux épices douces Cheese burger Parmentier de légumes à la provençale
<b>Sa garniture</b>	Purée de pomme de terre Brocolis	Riz pilaf Courgettes	Haricot plats sauce tomate Purée de patate douce	Carotte sauce crème	Haricots verts Pomme de terre rissolées
<b>Produits laitiers au choix</b>	Yaourt nature Edam Fromage fondu	Yaourt nature Mini Babybel Camembert	Yaourt nature Brie Emmental	Yaourt nature Montcadi Cantafrais	Yaourt nature Saint nectaire AOP Kiri
<b>Desserts au choix</b>	Smoothie pomme-banane Eclair vanille Compote aux pommes Fruit au choix dont 1 Bio	Cake aux poires Crème caramel Compote pomme banane Fruit au choix dont 1 Bio	Amuse bouche à la figue Entremet citron Far Breton Fruit au choix dont 1 Bio	Compote de pomme Gaufre Liégeoise Riz au lait Fruit au choix dont 1 bio	Compote pomme-abricot Salade de fruits Gâteau au chocolat Fruit au choix dont 1 bio



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef