



Sogeres
RESTAURATEUR

Menus Février 2021



Ecoles d'Ingrandes sur Vienne

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Du 01 au 5 Février	Salade de PDT thon au pesto Sauté de veau Fusilli BIO Saint paulin Fruit de saison	Salade composée pommes et oranges Nugget's de blé Pommes noisettes Coulommiers Crème chocolat	Rillette de saumon Emincé de dinde sauce saveur kebab Navet sauté et Carottes persillées Fromage blanc sucré Fruit de saison	***La fête des crêpes*** Potage de légumes d'hiver Brandade de poisson Mimolette Crêpe Sucrée pâte à tartiner
Du 8 au 12 Février	Salade de pâtes aux dés de mimolette Sauté de bœuf sauce piquante petit pois mijotés Yaourt nature sucré Fruit de saison	**Animation : Les pas pareille** Salade verte maïs dé de carottes Rôti de porc à la diable Lentilles bétuga et riz Tomme blanche Purée de pomme et myrtille	Salade de betteraves et oeuf dur Poulet rôti et sont jus Pdt en quartier Fraidou Fruit de saison	Soupe montagnarde Pavé de colin sauce béchamel aux épices Purée de potiron et PDT Petit suisse Cake au chocolat
Du 15 au 19 Février	Pomelos et sucre Sauté de dinde au thym Frites au four Camembert Pêche au sirop	***Amuse-bouche : Kaki*** Crêpe champignons Cordon bleu Purée pdt épinard Tomme grise Banane au chocolat	Salade de céleri rave au potiron Tartiflette au fromage blanc Salade verte Edam Liégois chocolat	Pâté breton Pavé de hoki sauce potiron crémée Haricot vert BIO Yaourt nature sucré Fruit de saison
Du 22 au 26 Février	Salade de blé au petit légumes Sauté de bœuf crème de champignons Haricot beurre Emmental Mousse au chocolat	Salami beurre Boulette de mouton sauce aux olives Poêlée de légumes Pointe de brie Fruit de saison	Velouté de potiron Cuisse de poulet rôti au curry Gratin de chou-fleur et pommes de terre Yaourt nature sucré Fruit de saison	Salade de lardons et croutons Sauté de thon sauce armoricaine Riz Petit suisse aromatisé Gâteau à l'ananas



Plat végétarien



Issu de l'agriculture biologique



Plat du chef