












Menus de la ville d'Izon



sOgeres
"LA PASSION DANS
TOUTES NOS RECETTES"

Semaine - du 02 au 06 octobre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes râpées	Concombres BIO 	Terrine de légumes	*** Les pas pareilles *** Betterave et tomate	Taboulé
Cuisse de poulet 	Sauté de porc sauce dijonnaise 	Pizza tomate dés de volaille Emmental mozzarella champignons 	 Penne <i>sauce chou fleur Cantal et brisures de chou fleur</i>	Beignets de calamars
Purée de courge butternut BIO 	Haricots beurre	Salade verte BIO 		Brocolis gratiné
Gouda	Yaourt aromatisé	Fromage frais rondelé nature	Camembert BIO 	Petit fromage frais aux fruits
Lacté saveur chocolat	Gaufre liégeoise	 Mix lait fruits rouges	 Purée de fruits	Fruit frais BIO 

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits














Menus de la ville d'Izon



sOgeres
"LA PASSION DANS
TOUTES NOS RECETTES"

Semaine - du 09 au 13 octobre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>*** C'est la fête : Australie ***</p> <p>Salade de mâche, betteraves et noix de cajou</p> <p>Escalope de dinde  au cheddar sauce tomate</p> <p>Coquillettes BIO </p> <p>Fromage fondu Vache qui Rit</p> <p>Assiette de fruits (pomme, orange)</p>	<p>*** C'est la fête : Japon ***</p> <p>Chou blanc BIO  vinaigrette sucre soja sésame</p> <p>Riz et poêlée de légumes et sauce teriyaki et omelette </p> <p>Petit fromage frais nature sucré</p> <p>Smoothie ananas passion et sablés coco </p>	<p>*** C'est la fête : Côte d'Ivoire ***</p> <p>Carottes bâtonnets vinaigrette citron vert</p> <p>Poulet kedjenou (tomate, aubergine, oignon,gingembre)</p> <p>Boulgour</p> <p>Yaourt aromatisé BIO</p> <p>Banane BIO  sauce au chocolat au lait du chef</p>	<p>*** C'est la fête : Argentine ***</p> <p>Salade iceberg vinaigrette façon chimichurri</p> <p>Emincé de bœuf sauce barbecue </p> <p>Haricots rouges , maïs et butternut</p> <p>Fromage blanc BIO  confiture de lait</p> <p>Madeleine</p>	<p>*** C'est la fête : France ***</p> <p>Tomate BIO </p> <p>Meunière colin d'Alaska frais</p> <p>Petits pois mijotés à la française</p> <p>Cantal </p> <p>Cake nature du chef et crème de marron </p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la ville d'Izon



sOgeres
"LA PASSION DANS
TOUTES NOS RECETTES"

Semaine - du 16 au 20 octobre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte aux croûtons	Potage de légumes 	Céleri rémoulade	Taboulé BIO 	Saucisson sec beurre
Chili sin carne (haché végétal) 	Chipolatas	Rôti de bœuf au jus 	Cordon bleu de volaille	Brandade de poisson PMD 
Riz BIO 	Lentilles mijotées	Coquillettes et ratatouille	Poêlée de brocolis, tomate, champignons	Salade verte BIO 
Croûte noire	Fromage blanc aux fruits	Brie BIO 	Fromage frais carré frais	Tomme blanche
Liégeois vanille	Fruit frais BIO 	Compote de pommes allégée en sucre	Crème caramel	Fruit frais

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la ville d'Izon



sOgeres
"LA PASSION DANS
TOUTES NOS RECETTES"

Semaine - du 23 au 27 octobre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
vacances	vacances	vacances	vacances	vacances
Feuilleté au fromage	Salade verte et maïs	Velouté de potiron et vache qui rit	Chou blanc BIO aux raisins	Œuf dur mayonnaise
Sauté de bœuf VBF sauce cantadou agrume potiron	Dahl de lentilles	Jambon blanc	Poulet rôti	Filet de colin d'Alaska PMD pané frais
Haricots verts BIO	Riz BIO	Macaroni au gratin	Petits pois	Purée de patate douce
Yaourt aromatisé	Edam	Petit fromage blanc aux fruits	Saint Paulin	Carré
Fruit frais	Liégeois chocolat	Fruit frais BIO	Cake au chocolat du chef	Fruit frais BIO

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

