

Menu scolaire

Menus du Lundi 02 Octobre au Vendredi 06 Octobre 2023



Semaine 40

- Entrée
- Plat principal
- Légume Féculent
- Produit laitier
- Dessert



Lundi

- Salade de pâtes
- Escalope viennoise
- Haricots beurre
- Camembert à la coupe
- Fruit du jour

Mardi

- Carottes râpées
- Crêpe au fromage
- Purée de PDT
- Petits suisses aromatisés
- Fruit de saison

Mercredi

- Céleri rémoulade
- Steak haché au jus
- Boulgour
- Chanteneige
- Crème chocolat

Jedi

- Haricots verts vinaigrette
- Lasagnes de boeuf
- Salade verte
- Vache qui rit
- Compote de fruits

Vendredi

- Salade de riz
- Blanquette de poisson
- Brocolis persillés
- Yaourt nature
- Clafoutis du chef



Les groupes d'aliments :



« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »



Pour des raisons d'approvisionnement, SOGIREST se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.

SOGIREST vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002.

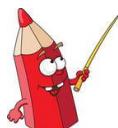
Menu scolaire

Menus du Lundi 09 Octobre au Vendredi 13 Octobre 2023



Semaine 41

- Entrée
- Plat principal
- Légume Féculent
- Produit laitier
- Dessert



Lundi

Taboulé

Sauté de porc au jus

Carottes persillées

Gouda

Fruit du jour

Mardi

Cake jambon du chef

Boulettes de poulet sauce tomate

Riz créole

St Paulin

Fruits au sirop

Mercredi

Concombre à la crème

Rissolette de veau

Torsades sauce tomate

Carré frais

Flan vanille

Judi

Chou rouge vinaigrette

Raviolis de légumes

(Plat complet)

Edam

Compote de fruits

Vendredi

Carotte rapée

Fish and chips

P de t campagnarde

Crumble pomme



Les groupes d'aliments :



« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

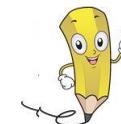


Pour des raisons d'approvisionnement, SOGIREST se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.

SOGIREST vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002.

Menu scolaire

Menus du Lundi 16 Octobre au Vendredi 20 Octobre 2023



Semaine 42

	Entrée
	Plat principal
	Légume Féculent
	Produit laitier
	Dessert

Lundi

Rosette

Paupiette de veau au jus

Purée de pomme de terre

Yaourt nature

Mousse chocolat

Mardi

Betteraves vinaigrette

Boulettes de bœuf au jus

Semoule

Chanteneige

Fruit du jour

Mercredi

Persillade de PdT

Aiguillettes de poulet au jus

Épinards à la crème

Petit suisse

Fruit de saison

Jendredi

Œuf mayonnaise

Crêpe tomate mozzarella

Coquillettes

Pavé 1/2 sel

Compote de fruits

Vendredi

Céleri rémoulade

Merlu sauce espagnole

Pommes croquettes

Rondelé au bleu

Fruit au sirop



Les groupes d'aliments :



« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

Menu scolaire

Menus du Lundi 23 Octobre au Vendredi 27 Octobre 2023



Semaine 43

	Entrée
	Plat principal
	Légume Féculent
	Produit laitier
	Dessert

Lundi

Chou blanc vinaigrette
Sauté de bœuf au jus
Torsade
Vache qui rit
Fruit du jour

Mardi

Macédoine vinaigrette
Gratin dauphinois
(Plat complet)
Bûche de chèvre à la coupe
Chouquettes

Mercredi

Salade de pâtes
Aiguillettes de poulet au jus
Ratatouille
Petit suisse
Compote de fruits

Jeudi

Pâté de campagne
Cordon bleu de dinde
Petit pois
Petit moulé nature
Fruit de saison

Vendredi

Salade coleslaw
Beignets de calamar à la Romaine
Haricots verts
Yaourt nature
Liégeois chocolat

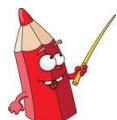


Les groupes d'aliments :



« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

Menu scolaire



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi



Les groupes d'aliments :



« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »



Pour des raisons d'approvisionnement, SOGIREST se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.

SOGIREST vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002.