

# Menu scolaire

Menus du Lundi 05 Octobre au 09 Octobre 2020



Semaine



**Lundi**

*Haricots verts (bio)  
vinaigrette*

*Haché de bœuf (bio)  
sauce tomate*

*Carottes (bio) au jus*

*Carré frais (bio)*

*Crème chocolat (bio)*

**Mardi**

*Salade tomate/maïs*

*Quenelles nature sauce  
crème*

*Pommes sautées*

*Emmental*

*Abricots au sirop*

**Mercredi**

*Salade Waldorf*

*Haché de veau sauce  
olives*

*Haricots beurre sauce  
tomate*

*Fromy*

*Semoule au lait*

**Jeudi**

*Melon*

*Sauté de poulet sauce  
paprika*

*Boulgour*

*Vache picon*

*Fruit*

**Vendredi**

*Rosette*

*Beignets de calamars*

*Courgettes béchamel*

*Petit suisse aromatisé*

*Tarte aux poires*



Les groupes  
d'aliments :

Fruits et  
légumes  
crus

Fruits et  
légumes  
cuits

Viandes,  
poissons  
œufs

Céréales,  
légumes  
secs

Matières  
grasses  
cachées

Produits  
laitiers

Produits  
sucrés



« 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. »

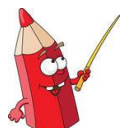


SOGIREST vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002.



# Menu scolaire

## Menus du Lundi 12 Octobre au 18 Octobre 2020



Semaine



Entrée



Plat principal



Légume Féculent



Produit laitier



Dessert

### Lundi

Salade Napolé

Sauté de porc au jus

Brocolis béchamel

Camembert

Tarte normande

### Mardi

Salade verte (bio)

Boulettes de bœuf (bio) sauce forestière

Semoule (bio)

Fromage blanc nature (bio)

Fruit (bio)

### Mercredi

Carottes râpées

Cordon bleu de volaille

Purée de pommes de terre

Gouda

Flan vanille

### Jeudi

Betteraves vinaigrette

Croc fromage

Haricots vert persillés

Edam

Beignet abricot

### Vendredi

Salade tomate/thon

Filet de colin sauce crème

Frites

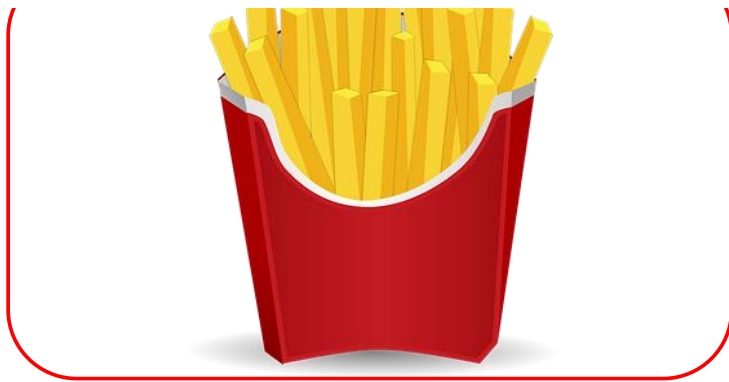
Chanteneige

Cocktail de fruits



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 19 Octobre au 25 Octobre 2020



Semaine 12

	Entrée
	Plat principal
	Légume Féculent
	Produit laitier
	Dessert

*Lundi*

*Salade printanière*

*Boulettes d'agneau  
sauce basquaise*

*Carottes vichy*

*Mimolette*

*Mousse au chocolat*

*Mardi*

*Chou blanc vinaigrette*

*Aiguillettes de poulet  
sauce paprika*

*Riz pilaf*

*Tomme blanche*

*Fruit*

*Mercredi*

*Salade verte*

*Sauté de bœuf sauce  
crème*

*Macaronis*

*Petit suisse nature*

*Compote de fruits*

*Jeudi*



*Céleri remoulade (bio)*

*Oufs florentine (PU)  
(bio)*

\*\*\*

*Vache qui rit (bio)*

*Fruit (bio)*

*Vendredi*

*Pommes de terre  
persillade*

*Filet de hoki sauce  
Aurore*

*Chou-fleur persillé*

*Camembert à la coupe*

*Eclair vanille*



Les groupes  
d'aliments :



Fruits et  
légumes  
crus



Fruits et  
légumes  
cuits



Viandes,  
poissons  
œufs



Céréales,  
légumes  
secs



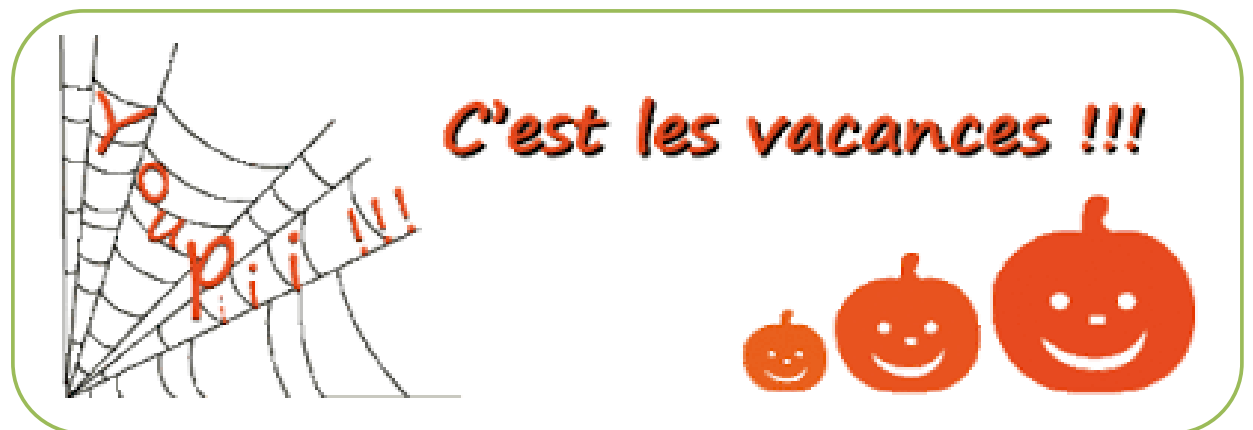
Matières  
grasses  
cachées



Produits  
laitiers



Produits  
sucrés



« 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 26 Octobre au 30 Octobre 2020



Semaine 13



*Lundi*

*Salade coleslaw*

*Haché de bœuf sauce tomate*

*Poêlée de légumes*

*Vache picon*

*Flan chocolat*

*Mardi*

*Tomates vinaigrette*

*Tarte aux légumes*

*Salade verte*

*Yaourt nature sucré*

*Pêche au sirop*

*Mercredi*

*Betteraves rouges*

*Aiguillettes poulet sce forestière*

*Haricots beurre*

*Cantal*

*Flan pâtissier*

*Jeudi*



*Chou fleur (bio) vinaigrette*

*Sauté de porc (bio) au jus*

*Coquillettes (bio)*

*Gouda (bio)*

*Yaourt aromatisé vanille (bio)*

*Vendredi*

*Mortadelle*

*Filet de colin sauce ciboulette*

*Semoule*

*Petit moulé ail et fines herbes*

*Fruit*



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 05 Octobre au 09 Octobre 2020








Lundi

Mardi

Mercredi

Jendredi

Vendredi

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



Les groupes d'aliments :





« Amiens, »



**« 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.