






# Menu scolaire

Menus du Lundi 31 Août au 04 Septembre 2020



Semaine

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

*Lundi*

*Céleri rémoulade*  
*Sauté de poulet sauce forestière*  
*Brocolis béchamel*  
*Camembert*  
*Flan nappé caramel*

*Mardi*

*Salade haricots verts*  
*Aiguillettes de poulet sauce crème*  
*Riz*  
*Petit suisse nature*  
*Cocktail de fruits*

*Mercredi*

*Betteraves vinaigrette*  
*Rôti de porc sauce au thym*  
*Torsades*  
*Mimolette*  
*Fruit*

*Jeudi*

*Salade de tomates*  
*Tarte fromage*  
*Poêlée de légumes*  
*Samos*  
*Crème vanille*

*Vendredi*

*Concombre vinaigrette*  
*Nugget's de poisson*  
*Purée de pommes de terre*  
*Tomme blanche*  
*Beignet chocolat*



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. »

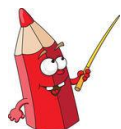
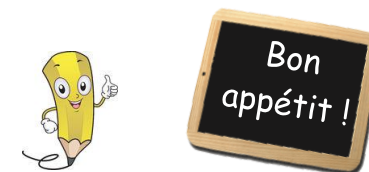


SOGIREST vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002.



# Menu scolaire

## Menus du Lundi 07 Septembre au 11 Septembre 2020



Semaine



Entrée



Plat principal



Légume Féculent



Produit laitier



Dessert

### Lundi

Salade printanière

Steak haché au jus

Courgettes sauce tomate

Yaourt nature sucré

Liégeois vanille

### Mardi

Macédoine vinaigrette

Oufs sauce Aurore

Pommes vapeur

Gouda

Pêche au sirop

### Mercredi

Chou rouge vinaigrette

Rôti de dinde aux herbes

Carottes Vichy

Fondu de chèvre

Tarte abricots

### Jeudi

Coupelle de foie de volaille

Raviolis de bœuf (PU)

\*\*\*

Emmental

Compote de fruits

### Vendredi

Melon

Filet meunière

Blé

Brie à la coupe

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 14 Septembre au 18 Septembre 2020



Semaine 12

	Entrée
	Plat principal
	Légume Féculent
	Produit laitier
	Dessert

**Lundi**

Salade betteraves/maïs

Sauté de poulet sauce espagnole

Semoule

Camembert

Chou vanille

**Mardi**

Salade de pommes de terre persillade

Crêpe champignons

Purée de carottes

Cantal

Cocktail de fruits

**Mercredi**

Concombre vinaigrette

Pâtes bolognaise (PU)

\*\*\*

Pavé 1/2 sel

Fruit

**Jeudi**

Salade coleslaw

Cheeseburger

Frites

Vache picon

Cookies pépites de chocolat

**Vendredi**

Melon

Filet de colin sauce crème

Haricots beurre

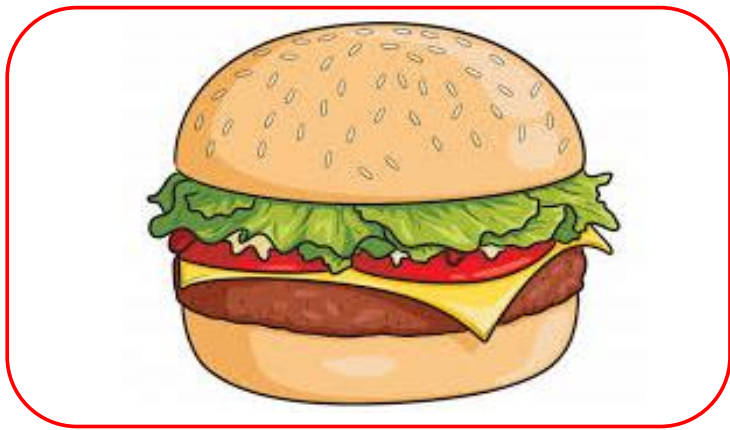
Petit suisse aromatisé

Flan au 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. »



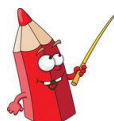
Pour des raisons d'approvisionnement, SOGIREST se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.

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








## Menu scolaire

Menus du Lundi 21 Septembre au 25 Septembre 2020



Semaine 13

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

*Lundi*

- Carottes râpées*
- Boulettes de bœuf sauce orientale*
- Haricots plats*
- Fromage blanc nature*
- Mousse au chocolat*

*Mardi*

- Betteraves vinaigrette*
- Sauté de poulet sauce crème*
- Semoule*
- Mimolette*
- Abricots au sirop*

*Mercredi*

- Duo de crudités*
- Haché de veau sauce tomate*
- Ratatouille*
- Croc'lait*
- Tarte normande*

*Jedi*

- Salade verte*
- Pâté aux pommes de terre (PU)*
- \*\*\**
- Petit moulé ail et fines herbes*
- Fruit*

*Vendredi*

- Melon*
- Filet de colin sauce aux herbes*
- Carottes persillées*
- Fromy*
- 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. »



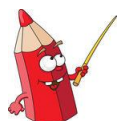
Pour des raisons d'approvisionnement, SOGIREST se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.

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



## Menu scolaire

Menus du Lundi 28 Septembre au 02 Octobre 2020



*Lundi*

*Mardi*

*Mercredi*

*Jendredi*

*Vendredi*



Entrée



Plat principal



Légume Féculent



Produit laitier



Dessert

*Tomates vinaigrette*

*Saucisse de Toulouse*

*Petits pois*

*Petit suisse aromatisé*

*Crème vanille*

*Macédoine mayonnaise*

*Sauté de porc sauce tomate*

*Purée de pommes de terre*

*Saint Nectaire*

*Fruit*

*Concombre vinaigrette*

*Aiguillettes de poulet aux herbes*

*Chou-fleur persillé*

*Tomme noire*

*Compote de fruits*

*Melon*

*Omelette*

*Coquillettes*

*St Paulin*

*Fruit*

*Œuf mayonnaise*

*Poisson pané*

*Épinards à la crème*

*Bûchette de chèvre à la coupe*

*Gaufre chocolat*



Les groupes

Fruits et légumes

Fruits et légumes

Viandes, poissons

Céréales, légumes

Matières grasses

Produits laitiers

Produits sucrés



d'aliments :

crus

cuits

poissons  
œufs

légumes  
secs

cachées

laitiers

sucres



« 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.