

Menu scolaire

Menus du Lundi 02 Novembre au 08 Novembre 2020



Semaine

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

Lundi

Carottes râpées
Saucisse lentilles (PU)

Saint Nectaire
Gaufre au chocolat

Mardi

Macédoine mayonnaise
Rôti de dinde aux olives
Pommes sautées
Camembert
Fruit

Mercredi

Betteraves vinaigrette
Sauté de bœuf aux oignons
Carottes Vichy
Edam
Crème praliné

Jeudi

Chou blanc vinaigrette (bio)
Omelette nature (bio)
Torsades (bio)
Petit suisse nature (bio)
Fruit (bio)

Vendredi

Pâté de campagne
Filet de colin sauce provençale
Petits pois
Mimolette
Compote de fruits



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. »

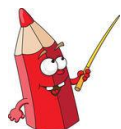
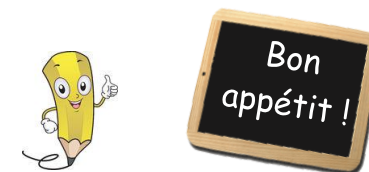


SOGIREST vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002.



Menu scolaire

Menus du Lundi 09 Novembre au 13 Novembre 2020



Semaine



Entrée



Plat principal



Légume Féculent



Produit laitier



Dessert

Lundi

Tomates vinaigrette (bio)

Sauté de porc (bio) sauce aux herbes

Chou-fleur (bio) béchamel

Gouda (bio)

Crème chocolat (bio)

Mardi

Céleri rémoulade

Nugget's de poulet

Frites

Saint Paulin

Fruit

Mercredi

ARMISTICE 1918

Jeudi

Riz niçois

Crêpe fromage

Haricots beurre sauce tomate

Fromage blanc

Tarte au citron

Vendredi

Chou rouge vinaigrette

Paëlla de la mer (PU)

Brie à la coupe

Fruit



Les groupes d'aliments:



NOVEMBRE



« 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 Novembre au 20 Novembre 2020



Semaine 12

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

Lundi

- Potage de légumes*
- Aiguillettes de poulet sauce crème*
- Courgettes à la tomate*
- Bleu*
- Donut's chocolat*

Mardi 

- Carottes râpées* 
- Boulettes de bœuf (bio) au jus* 
- Semoule (bio)* 
- Emmental* 
- Compote de fruits* 

Mercredi

- Concombre à la crème*
- Paupiette de veau au jus*
- Ratatouille*
- Yaourt nature sucré*
- Fruit*

Jeudi

- Macédoine vinaigrette*
- Pizza fromage*
- Salade verte*
- Camembert fondu*
- Fruit*

Vendredi

- Salade coleslaw*
- Poisson pané*
- Pommes vapeur*
- Samos*
- Marbré 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 23 Novembre au 27 Novembre 2020



Semaine 13

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

Lundi 

- Betteraves vinaigrette (bio)* 
- Steak haché (bio) au jus* 
- Carottes (bio) au jus* 
- Petit suisse aromatisé (bio)* 
- Fruit (bio)* 

Mardi

- Œuf dur mayonnaise*
- Rôti de dinde sauce moutarde*
- Purée de potiron*
- Croc'lait*
- Fruit*

Mercredi

- Céleri rémoulade*
- Sauté de porc au jus*
- Blé*
- Pavé 1/2 sel*
- Crème dessert chocolat*

Jedi

- Tomates vinaigrette*
- Friand fromage*
- Brocolis béchamel*
- Emmental*
- Tarte aux poires*

Vendredi

- Carottes râpées*
- Filet de hoki sauce orientale*
- Haricots verts persillés*
- Bûchette de chèvre à la coupe*
- Yaourt au lait entier aromatisé (L)*



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



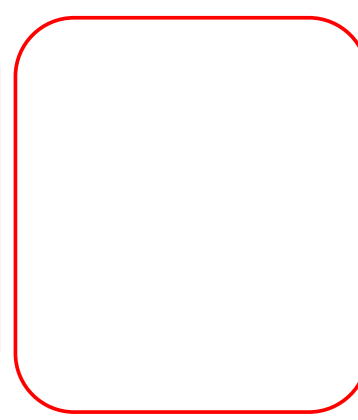
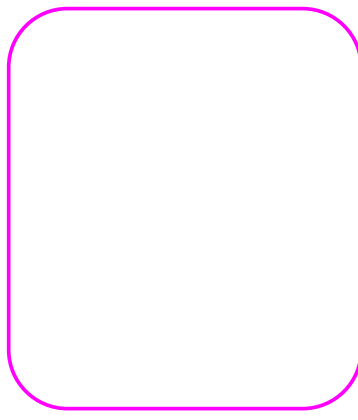
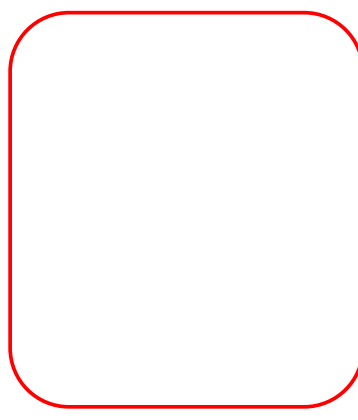
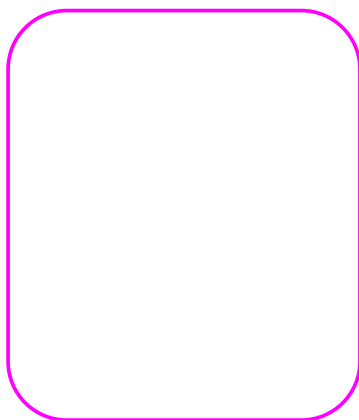
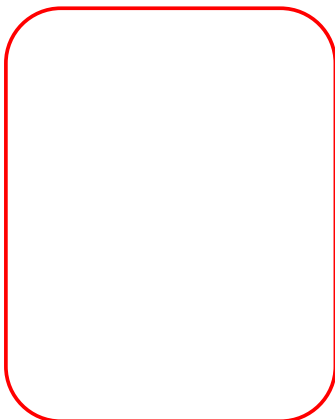
Légume Féculent



Produit laitier



Dessert



Les groupes d'aliments :



Fruits et légumes crus



Fruits et légumes cuits



Viandes, poissons œufs



Céréales, légumes secs



Matières grasses cachées



Produits laitiers



Produits sucrés



« 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.