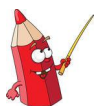


# Menu scolaire

Menus du Lundi 30 Novembre au 04 Décembre 2020



Semaine



Entrée



Plat principal



Légume Féculent



Produit laitier



Dessert

*Lundi*

*Betteraves vinaigrette*

*Aiguillettes de poulet au jus*

*Chou-fleur persillé*

*Gouda*

*Crêpe au sucre*

*Mardi*

*Rosette*

*Jambon grillé sauce tomate*

*Semoule*

*Brie à la coupe*

*Fruit*

*Mercredi*

*Salade de riz niçois*

*Sauté de bœuf sauce paprika*

*Carottes à la crème*

*Yaourt aromatisé*

*Pêche au sirop*

*Jeudi*

*Salade verte*

*Omelette nature*

*Macaronis*

*Edam*

*Compote de fruits*

*Vendredi*

*Carottes râpées*

*Nugget's de poisson*

*Haricots beurre*

*St Nectaire*

*Mousse 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. »

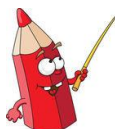


SOGIREST vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002.



# Menu scolaire

## Menus du Lundi 07 Décembre au 11 Décembre 2020



Semaine



Entrée



Plat principal



Légume Féculent



Produit laitier



Dessert

### Lundi

Potage de légumes

Haché de bœuf sauce forestière

Pommes sautées

Camembert

Beignet à la pomme

### Mardi

Taboulé

Croc fromage

Courgettes béchamel

Fromage blanc nature

Fruit

### Mercredi

Salade de tomates

Boulettes d'agneau au jus

Petits pois au jus

Tartare ail et fines herbes

Tarte normande

### Jeudi

Céleri rémoulade

Sauté de porc sauce charcutière

Blé

Vache qui rit

Yaourt aromatisé vanille

### Vendredi

Mortadelle

Filet de colin sauce citron

Torsades

Chanteneige

Fruit



Les groupes d'aliments :

Fruits et légumes crus

Fruits et légumes cuits

Vianes, 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.








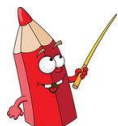
## Menu scolaire

Menus du Lundi 14 Décembre au 18 Décembre 2020



Semaine 12

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



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	<i>Chou rouge vinaigrette</i>	<i>Macédoine vinaigrette</i>	<i>Salade coleslaw</i>	<i>Terrine de saumon</i>	<i>Carottes râpées</i>
Plat principal	<i>Boulettes de bœuf sauce tomate</i>	<i>Tarte fromage</i>	<i>Sauté de poulet sauce champignons</i>	<i>Aiguillettes de canard sce suprême</i>	<i>Quenelles de brochet sauce Nantua</i>
Légume Féculent	<i>Semoule</i>	<i>Poêlée de légumes</i>	<i>Riz</i>	<i>Pommes pins</i>	<i>Haricots plats</i>
Produit laitier	<i>Mimolette</i>	<i>Tomme blanche</i>	<i>Brie</i>	<i>Bûche de Noël</i>	<i>Petit suisse nature</i>
Dessert	<i>Compote de fruits</i>	<i>Fruit</i>	<i>Liégeois chocolat</i>	<i>Clémentines + Chocolat</i>	<i>Gaufre chocolat</i>



Les groupes d'aliments :





# Ce jeudi c'est le menu de Noël !



« 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 Décembre au 25 Décembre 2020



Semaine 13

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

*Lundi*

Maquereaux tomates + PDT  
Rôti de dinde sauce crème  
Carottes au jus  
Vache picon  
Fruit

*Mardi*

Céleri rémoulade  
Sauté de bœuf aux oignons  
Pommes vapeur  
Cantal  
Flan vanille

*Mercredi*

Salade Napolitaine  
Filet meunière  
Ratatouille  
Petit moulé nature  
Tarte citron

*Jeudi*

Haricots verts vinaigrette   
Œufs béchamel   
Riz   
Yaourt nature   
Fruit

*Vendredi*

NOËL



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. »



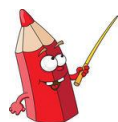
Pour des raisons d'approvisionnement, SOGIREST se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.






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



## Menu scolaire

Menus du Lundi 28 Décembre au 01 Janvier 2021



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

*Lundi*

*Persillade de pommes de terre*

*Aiguil. de poulet sce moutarde*

*Petits pois*

*Gouda*

*Fruit*

*Mardi*

*Carottes râpées*

*Friand fromage*

*Courgettes sauce tomate*

*Camembert*

*Tarte aux poires*

*Mercredi*

*Betteraves vinaigrette*

*Blanquette de poisson*

*Farfalles*

*Mimolette*

*Compote de fruits*

*Jeudi*

*Œuf mayonnaise*

*Haché de bœuf au jus*

*Haricots verts persillés*

*Fromage blanc nature*

*Fruit*

*Vendredi*

*NOUVEL AN*



Les groupes





d'aliments :

crus

cuits

poissons  
œufs

légumes  
secs

cachées

laitiers

sucrés



Bonne  
★ Année

« 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.