






# Menu scolaire

Menus du Lundi 30 aout au 03 septembre 2021



Semaine

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

*Lundi*

*Risoni aux légumes*  
*Sauté de porc au jus*  
*Haricots beurre sauce tomate*  
*Petit suisse aromatisé*  
*Fruit*

*Mardi*

*Concombre vinaigrette*  
*Boulettes de bœuf sce forestière*  
*Lentilles*  
*Chanteneige*  
*Liégeois vanille*

*Mercredi*

*Salade piémontaise*  
*Sauté de veau sauce tomate*  
*Choux-fleur béchamel*  
*Brie*  
*Compote de fruits*

*Jeudi*

*Melon*  
*Aiguillettes de poulet au jus*  
*Frites*  
*St paulin*  
*Flan pâtissier*

*Vendredi*

*Pâté de campagne*  
*Blanquette de poisson blanc*  
*Riz créole*  
*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. »

# Menu scolaire

Menus du Lundi 06 au 10 septembre 2021



Semaine



Entrée



Plat principal



Légume Féculent



Produit laitier



Dessert

**Lundi**

Carottes rapées

Cordon bleu

Petits pois au jus

Tomme noire

Ile flottante

**Mardi**



Œuf (bio) mayonnaise

Haché de bœuf (bio) sauce provençale

Haricots verts (bio)

Camembert (bio)

Fruit (bio)

**Mercredi**

Salade printanière

Rôti de dinde sauce crème

Boulgour

Fromage blanc nature

Fruit

**Jeudi**

Salade verte

Pizza fromage (Pu)

Vache qui rit

Crème vanille

**Vendredi**

Melon

Poisson pané

Coquillettes

Cantal

Cookies pépites de 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

Menus du Lundi 13 au 17 septembre 2021



Semaine 12



**Lundi**

**Salamé**

**Sauté de poulet au jus**

**Poêlée de légumes**

**Yaourt nature**

**Tarte normande**

**Mardi**

**Haricots verts vinaigrette**

**Quenelles nature sauce tomate**

**Pommes rissolées**

**Bûche de chèvre à la coupe**

**Liégeois chocolat**

**Mercredi**

**Terrine de poisson**

**Haché de veau au jus**

**Épinards à la crème**

**Croc'lait**

**Fruit**

**Jeudi**

**Tomates vinaigrette**

**Lasagnes bolognaise (PU)**

\*\*\*

**Chanteneige**

**Compote de fruits**

**Vendredi**

**Salade de concombre**

**Filet de colin sauce provençale**

**Riz**

**Pavé 1/2 sel**

**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. »



# Menu scolaire

Menus du Lundi 20 au 24 septembre 2021



Semaine 13



**Lundi**

Macédoine mayonnaïse

Aiguillettes de poulet au jus

Poêlée campagnarde

Fromy

Fruit

**Mardi**

Carottes râpées

Saucisse de Strasbourg

Purée de PdT

Bleu

Yaourt aromatisé au lait entier

**Mercredi**

Céleri rémoulade

Sauté de bœuf

Lentilles

Edam

Salade de fruits

**Jeudi**

Salade verte

Paté aux pomme

de terre du chef (PU)

Petit suisse nature (bio)

Crème chocolat (bio)

**Vendredi**

Tomates vinaigrette

Beignets de calamars

Torsades

Gouda

Fruit



Les groupes d'aliments :



## L'automne



« 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 27 septembre au 01 octobre 2021



## Lundi

## Mardi

## Mercredi

## Jeudi

## Vendredi

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

*Persillade de pommes de terre*

*Bœuf braisé*

*Carottes Vichy*

*Camembert à la coupe*

*Fruit*

*Concombre vgte*

*Nuggets de poulet*

*Frites*

*Fromage blanc*

*Beignet à la pomme*

*Macédoine mayonnaise*

*Paupiette de veau au jus*

*Blé*

*Emmental*

*Compote de fruits*

*Salade verte (bio)*

*Pizza Végé (P.U.) (bio)*

*Yaourt nature (bio)*

*Crème chocolat (bio)*

*Radis beurre*

*Colin à l'estragon*

*Riz safrané*

*Chanteneige*

*Salade 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.