



Semaine



Entrée



Plat principal



Légume Féculent



Produit laitier



Dessert

Lundi



Haricots verts (bio)
vinaigrette

Haché de bœuf (bio) au jus

Carottes (bio) au jus

Carré frais (bio)

Crème chocolat (bio)

Mardi

Salade tomate/maïs

Jambon grill
sauce tomate

Coquillettes

Emmental

Abricots au sirop

Mercredi

Macédoine

Roti de dinde
à la moutarde

Flageolets

Fromy

Semoule au lait

Jeudi

Œuf mayonnaise

Roulé au fromage

Épinards à la crème

Brie à la coupe

Fruit

Vendredi

Rosette

Beignets de calamars

Chou-fleur 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



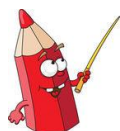
Produits sucrés



« 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. »

Menu scolaire

Menus du Lundi 11 Octobre au 15 Octobre 2021



Semaine



Entrée



Plat principal



Légume Féculent



Produit laitier



Dessert

Lundi

Salade Napolé

Rôti de porc au jus

Carottes persillées

Camembert

Gâteau basque

Mardi

Salade verte (bio)

Pâtes

à la bolognaise (bio)

Fromage blanc nature (bio)

Fruit (bio)

Mercredi

Salade tomate/thon

Cordon bleu de volaille

Haricots verts persillés

Gouda

Flan vanille

Jeudi

Taboulé

Croc fromage

Ratatouille

Edam

Beignet chocolat

Vendredi

Salade coleslaw

Filet de colin sauce crème

Pommes noisettes

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. »



Menu scolaire

Menus du Lundi 18 Octobre au 22 Octobre 2021



Semaine 12

	Entrée
	Plat principal
	Légume Féculent
	Produit laitier
	Dessert

Lundi

Salade Marco Polo
Aiguillettes de poulet paprika
Purée de brocolis
Mimolette
Mousse au chocolat

Mardi



Chou blanc vinaigrette (Bio)
Boulettes de boeuf napolitaine (Bio)
Riz pilaf (Bio)
Babybel (Bio)
Fruit (Bio)

Mercredi

Salade Betterave/Maïs
Merguez au jus
Semoule
Petit suisse nature
Compote de fruits

Judi

Piémontaise
Nuggets de blé
Petits pois / carottes
Yaourt au lait entier
4 quarts du chef

Vendredi

Concombre à la crème
Poisson pané
Macaronis
Camembert à la coupe
Fruit



Les groupes d'aliments :



Dicton français :

*Si octobre s'emplit de vent,
du froid tu pâtiras longtemps.*

« 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 25 Octobre au 29 Octobre 2021



Semaine 13

	Entrée
	Plat principal
	Légume Féculent
	Produit laitier
	Dessert

Lundi

Saucisson à l'ail
Haché de bœuf sauce tomate
Lentilles
Vache picon
Flan chocolat

Mardi

Persillade de Pomme de terre
Omelette fromage
Salade verte
Yaourt nature sucré
Pêche au sirop

Mercredi

Duo de crudités
Aiguillettes poulet sce forestière
Haricots beurre
Cantal
Liégeois vanille

Jeudi

Chou fleur (bio) vinaigrette
Sauté de porc (bio) au jus
Torsades (bio)
Petit suisse aromatisé (bio)
Riz au lait (bio)

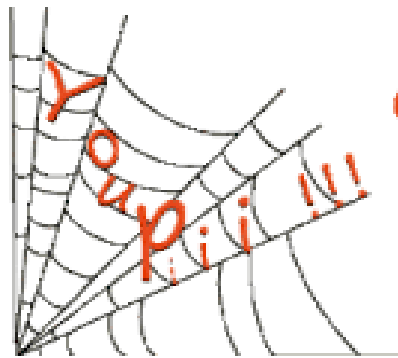


Vendredi

Mortadelle
Hoki à la bretonne
Purée de pomme de terre
Chèvre à la coupe
Fruit



Les groupes d'aliments :



C'est les vacances !!!



« 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








Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

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

« 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.