

Menu scolaire

Menus du Lundi 01 Novembre au 05 Novembre 2021



Lundi



Mardi

Mercredi

Jeudi



Vendredi

Semaine

	Entrée
	Plat principal
	Légume Féculent
	Produit laitier
	Dessert



Macédoine mayonnaise

Rôti de dinde au jus

Pommes sautées

Camembert

Fruit

Taboulé

Sauté de bœuf aux oignons

Carottes Vichy

Edam

Crème vanille

Chou blanc vinaigrette (bio)

Omelette nature (bio)

Torsades (bio)

Fromage blanc nature (bio)

Compote de fruit (bio)

Pâté de campagne

Filet de colin sauce provençale

Petits pois

Mimolette

Gaufre



Les groupes d'aliments :

Fruits et légumes crus

Fruits et légumes cuits

Viandes, poissons œufs

Céréales, légumes secs

Matières grasses cachées

Produits laitiers

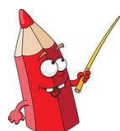
Produits sucrés








« 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 08 Novembre au 12 Novembre 2021



Semaine

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

Lundi



Tomates vinaigrées (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

Chou rouge vinaigrette

Lasagnes

(PU)

Fromage blanc

Tarte au citron

Jeudi

JOUR FÉRIÉ



Vendredi

Salade tomate/maïs

Paëlla de la mer (PU)

Brie à la coupe

Fruit



Les groupes d'aliments :



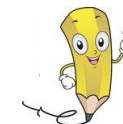
NOVEMBRE



« 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. »

Menu scolaire

Menus du Lundi 15 Novembre au 19 Novembre 2021



Semaine 12

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



Lundi

Potage de légumes
Aiguillettes de poulet à la tomate
Cocos blancs
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

Jendredi

Piémontaise
Pizza fromage
Salade verte
Camembert fondu
Tarte normande

Vendredi

Salade coleslaw
Poisson pané
Coquillettes
Samos
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 22 Novembre au 26 Novembre 2021



Semaine 13

	Entrée
	Plat principal
	Légume Féculent
	Produit laitier
	Dessert

Lundi

Betteraves vinaigrette (bio)

Steak haché (bio) au jus

Carottes (bio) au beurre

Petit suisse aromatisé (bio)

Fruit (bio)

Mardi

Tomates vinaigrette

Rôti de dinde à la moutarde

Purée de pomme de terre

Babybel

Tarte aux poires

Mercredi

Céleri rémoulade

Sauté de porc au jus

Blé

Pavé 1/2 sel

Crème dessert chocolat

Jeudi

Œuf mayonnaise

Friand fromage

Épinards à la crème

Emmental

Fruit

Vendredi

Salade Marco Polo

Filet de hoki sauce orientale

Haricots verts persillés

Bûchette de chèvre à la coupe

Yaourt au lait entier aromatisé



Les groupes d'aliments :



La Semaine Européenne de la Réduction des Déchets
Édition 2021 :
du 20 au 28 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. »

Menu scolaire

Menus du Lundi 05 Octobre au 09 Octobre 2020








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.