



Semaine

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

*Lundi*

*Salade de pâtes*  
*Escalope viennoise*  
*Haricots beurre*  
*Camembert à la coupe*  
*Fruit*

*Mardi*

*Carottes râpées*  
*Crêpe au fromage*  
*Purée de PDT*  
*Petits suisses aromatisés*  
*Fruit*

*Mercredi*

*Céleri rémoulade*  
*Steak haché au jus*  
*Boulgour*  
*Chanteneige*  
*Crème chocolat*

*Jeudi*

*Haricots verts vinaigrette*  
 *Lasagnes*  
 *Salade verte*  
 *Vache qui rit*  
 *Compote de fruits*

*Vendredi*

*Salade de riz*  
*Blanquette de poisson*  
*Brocolis persillés*  
*Yaourt nature*  
*Clafoutis du chef*



Les groupes d'aliments :



Cléa CHAROST Maternelle

Cléa CHAROST Maternelle



LOUISE LACREUSE GS St Genest 03



« 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 10 Octobre au 14 Octobre 2022



Semaine

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



**Lundi**

*Salade de haricots blancs*  
*Boulettes de bœuf au jus*  
*Carottes persillées*  
*Gouda*  
*Fruit*

**Menu Créole**  
**Mardi**

*Salade tomate maïs*  
*Boulettes de poulet sauce tomate*  
*Riz créole*  
*St Paulin*  
*Ananas au sirop*

**Mercredi**

*Carottes râpées vinaigrette*  
*Rissollette de veau*  
*Torsades sauce tomate*  
*Carré frais*  
*Flan vanille*

**Jeudi**

*Crawu rouge vinaigrette*  
*Raviolis de légumes (plat complet)*  
*Edam*  
*Compote de fruits*

**Vendredi**

*Concombre à la crème*  
*Croquettes de poisson ail et fines herbes*  
*Blé à la tomate*  
*Fromy*  
*Crêpe sucrée*



Les groupes d'aliments :



PAUL CHAROST G SECTION

LUNNA CE2 JARS

Menu CE2 Jars



« 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 17 Octobre au 21 Octobre 2022



Semaine 12

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

**Lundi**

**Rosette**

**Paupiette de veau au jus**

**Riz créole**

**Yaourt nature**

**Mousse chocolat**

**Mardi**

**Salades d'ortogones vinaigrette**

**Poivardes de bœuf au jus**

**Semoule**

**chanteneige**

**Fruit**

**Mercredi**

**Persillade de PDT**

**Aiguillette poulet au jus**

**Epinard à la crème**

**Petit suisse**

**Fruit**

**Jendredi**

**Œuf mayonnaise**

**Crêpe tomate mozzarella**

**Coquillettes**

**Pavé 1/2 sel**

**Compote de fruits**

**Vendredi**

**Céleri rémoulade**

**Merlu sauce espagnole**

**Pommes croquettes**

**Rondelé au bleu**

**Banane**



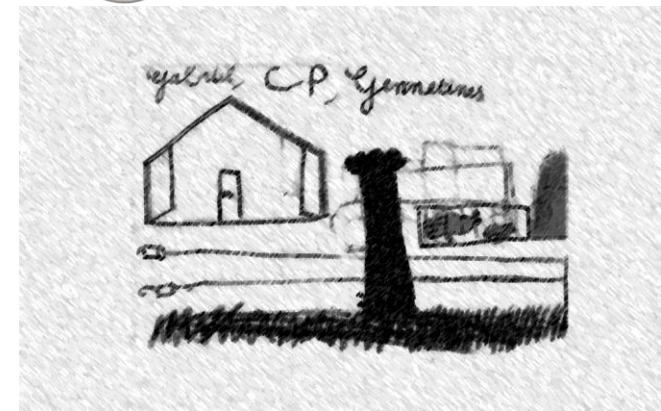
Les groupes d'aliments :



AMBRE CHAROST



GABRIEL CP GENNETINES








« 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 24 Octobre au 28 Octobre 2022



Semaine 13

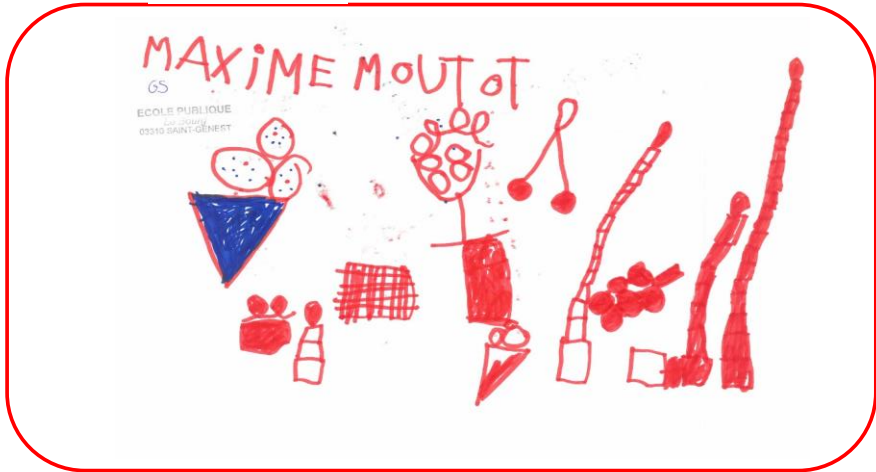
-  Entrée
-  Plat principal
-  Légume Féculent
-  Produit laitier
-  Dessert

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	 <i>U blanc vinaigrette</i>	<i>Macédoine vinaigrette</i>	<i>Salade de pâtes</i>	<i>Carottes râpées</i>	<i>Salade coleslaw</i>
Plat principal	<i>Sauté de bœuf au jus</i>	<i>Gratin dauphinois (Plat complet)</i>	<i>Aiguillette de poulet au jus</i>	<i>Cordon bleu</i>	<i>Beignets de calamar à la Romaine</i>
Légume Féculent	<i>Torsade</i>	<i>Bûche de chèvre à la coupe</i>	<i>Pommes de terre lamelle</i>	<i>Blé</i>	<i>Haricots verts</i>
Produit laitier	<i>Vache qui rit</i>	<i>Fruit</i>	<i>Petit suisse</i>	<i>Petit moulé nature</i>	<i>Yaourt nature</i>
Dessert	<i>Fruit</i>	<i>Fruit</i>	<i>Compote de fruits</i>	<i>Fruit</i>	<i>Liégeois chocolat</i>



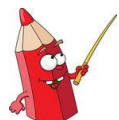
Les groupes d'aliments :

- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 



« 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








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

« 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.