



Semaine

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

Lundi

Poisson d'Avril!!!

hi!hi!hi!hi!hi!

Mardi

Betterave rouge en vinaigrette

Boulettes de bœuf au jus

Haricots verts

Vache qui rit

Crème chocolat

Mercredi

Macédoine mayonnaise

Rôti de porc au jus

Lentilles

Carré frais

Brownies

Jeudi

Salade verte

Lasagne bolognaise

(Plat complet)

Petit suisse

Compote de fruits

Vendredi

Céleri rémoulade

Beignets de calamar

Riz à la tomate

Samos

Fruit de saison



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 8 Avril au Vendredi 12 Avril 2024



Semaine
Entrée
Plat principal
Féculent
laitie
Dessert

Lundi

Carotte rapée
Jambon blanc/rosette
Pomme vapeur
Raclette
Vaourt aromatisé

Mardi

Chou fleur vinaigrette
Pizza fromage
Salade verte
Emmental
Liégeois vanille

Mercredi

Salade thon/maïs
Rôti de dinde sauce Provençale
Semoule
Pavé 1/2 sel
Fruit de saison

Jedi

Œuf dur sauce cocktail
Parmentier de Pâques (Plat complet)
Vaourt sucré
Moelleux chocolat du chef

Vendredi

Taboulé
Quenelles de brochet
Brocolis béchamel
Fromage blanc sucré
Fruit de saison



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 15 Avril au Vendredi 19 Avril 2024



Semaine 12

Entrée

Plat principal

Féculent

Produit laitier

Dessert

Lundi

Duo de crudités

Sauté de volaille sauce crème

Coquillettes

Petit moulé nature

Fruit de saison

Mardi

Concombre vinaigrette

Steak haché au jus

Frites

Edam

Compote de fruits

Mercredi

Salade coleslaw

Pennes au poulet

(Plat complet)

Petit suisse aromatisé

Gaufre

Vendredi

Crêpe au fromage

Filet de merlu sauce Armoricaïne

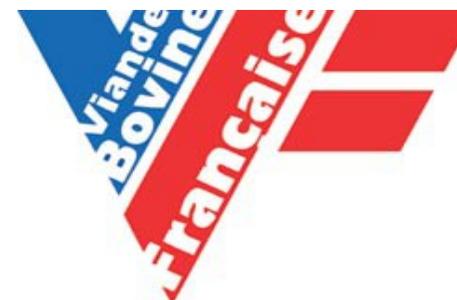
Chou-fleur persillé

Yaourt au lait entier

Madeleine



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. »



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



Menu scolaire

Menus du Lundi 22 Avril au Vendredi 26 Avril 2024



Semaine 13

Entrée

Plat principal

Féculent

Produit laitier

Dessert

Lundi

Rosette cornichons

Sauté de porc au jus

Haricots verts persillés

Petit Louis

Fruit de saison

Mardi

Céleri rémoulade

Œuf florentine

(plat complet)

Gôida

Flan nappé caramel

Mercredi

Macédoine mayonnaise

Aiguillette de poulet moutardé

Haricots beurre

Fromage blanc nature

Galette Bretonne

Jedi

Salade pêcheur

Escalope viennoise

Carottes au jus

Samos

Fruit de saison

Vendredi

Chou rouge vinaigrette

Poisson pané

Torsades

Camembert à la coupe

Tarte tutti fruitii du chef



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.



Menu scolaire



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

-  Entrée
-  Plat principal
-  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.



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.



ANNEE 2022-2023

Semaine 2

Site : SEMAINE DU 3 AVRIL AU 7 /

Responsable de secteur : RAYON Renau

Nous avons mis en place ces fi
en considération vos remarque
semaine par fax ou via le chau

liaison afin d
vous merci
in que ces ren

voir mes
ne bien ve
es soien

satisfact
retourn
ompte d

r les plats qu
de fiche com
ablissement

opos
i fin c
chain

t de prendre
que
e de menus.

Dates :	Nom du plat :				Sauce	de préciser la	on(s)	ntair
			A	NA				
Lundi			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
Mardi	Betterave rouge en vinaigrette		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
	Boulettes de bœuf à		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
	Haricots verts		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
	Vache qui rit		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
	Crème chocolat		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
Mercredi	Macédoine mayonnaise		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
	Rôti de porc au jus		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
	Lentilles		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
	Carré frais		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
	Brownies		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
Jeudi	Salade verte		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
	Lasagne bolognaise		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
	(Plat complet)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
	Petit suisse		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
Vendredi	Compote de fruits		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
	Céleri rémoulade		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
	Beignets de calamar		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
	Riz à la tomate		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
	Samos		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
	Fruit de saison		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				

TA : Très Appréci

récié, NA : Non Ap

En cas de c

merci d'indir

plat servi en raya

seigné

Commentaires sur la logistique, l

isons, etc.



ANNEE 2022-2023

Semaine 4

Site : SEMAINE DU 17 AVRIL AU 23

Responsable de secteur : RAYON Renaud

Nous avons mis en place ces fi en considération vos remarque semaine par fax ou via le chau,

liaison afin d; vous merci in que ces ren voir mes e bien ve es soien

satisfact retourne ompte d

r les plats qu e fiche com; ablisement

opos i fin c chain

t de prendre que e de menus.

Dates :	Nom du plat :		A		Sauce	de préciser la	on(s)	ntair
				NA				
Lundi	Duo de crudités		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
	Sauté de volaille sau	e	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
	Coquillettes		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
	Petit moulé nature		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
	Fruit de saison		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
Mardi	Concombre vinaigre		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
	Steak haché au jus		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
	Pomme de terre per		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
	Edam		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
	Compote de fruits		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
Mercredi	Salade coleslaw		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
	Pennes au poulet		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
	(Plat complet)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
	Petit suisse aromatis		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
	Gaufre		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
Jeudi	Salade piémontaise		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
	Nuggets de blé		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
	Petit pois		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
	Vache qui rit		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
	Chou vanille		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
Vendredi	Crêpe au fromage		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
	Filet de merlu sauce	aine	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
	Chou-fleur persillé		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
	Yaourt au lait entier		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
	Madeleine		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				





ANNEE 2022-2023

Période

Semaine 3

Site : SEMAINE DU 10 A 1 2023

Responsable de secteur : RAYON Renaud

Nous avons mis en place en considération vos remarques par fax ou via le chauffeur. Je vous remercie de prendre que semaine us.

Dates :	Nom du plat			Cuisson	Sauce			
Lundi	Carotte rapée							
	Jambon blanc							
	Pomme vapeur							
	Raclette							
	Yaourt aromatisé							
Mardi	Chou fleur vapeur							
	Pizza fromage							
	Salade verte							
	Emmental							
	Liégeois vanille							
Mercredi	Salade thon/maquereau							
	Rôti de dinde		ocale					
	Semoule							
	Pavé 1/2 sel							
	Err :509							
Jeudi	Œuf dur sauce							
	Parmentier d'ail							
	(Plat complet)							
	Yaourt sucré							
	Moelleux chocolat							
Vendredi	Taboulé							
	Quenelles de saumon							
	Poêlée de légumes							
	Fromage blanc							
	Fruit de saison							

TA : Trésorerie

TA : Trésorerie, NA : Non Ap

TA : Trésorerie

TA : Trésorerie

TA : Trésorerie

TA : Trésorerie

Commentaires sur la logis

Commentaires, etc.



ANNEE 2022-2023

Périoc

Semaine 5

Site : SEMAINE DU 24 A 2 2023

Responsable de secteur : RAYON Rena

Nous avons mis en place en considération vos remarques par fax ou via le chauffe

ic e liaison afin de e us vous remerci es remarques s

esurer e vouloir en com

satisfact. retourne s l'établ

r les plats qu e fiche com ent de la pro

is propos à la fin c e série de

: de prendre que semaine us.

Dates :	Nom du plat			Cuisson	Sauce				
Lundi	Rosette corni								
	Sauté de porc	s							
	Haricots vert:	ll							
	Petit Louis								
	Fruit de saiso								
Mardi	Céléri rémou								
	Œusf florenti								
	(plat complet								
	Goida								
Mercredi	Flan nappé ca								
	Macédoine r	ic							
	Aiguillette de	t arde							
	Haricots beur								
Jeudi	Fromage blar	ir							
	Galette Bretc								
	Salade pêche								
	31-déc. Escalope vier								
Vendredi	frites								
	Samos								
	Fruit de saiso								
	Chou rouge v	ef							
	Poisson pané								
Torsades									
Camembert à	uj								
Tarte tutti fru	c								

TA : Très	ici	apprécié, NA : Non Ap	e change	merci d'indic	état servi en raya	état renseigné	
Commentaires sur la logis		raisons, etc.					
							IR.COM.11 / V4 Création : 2011 Révision : Page : 1

Périoc

Semaine 7

Site :

Responsable de secteur : M. RAYON Renai

Nous avons mis en place en considération vos remarques par fax ou via le chauffeur de liaison afin de vous remercier pour vos remarques et assurer votre satisfaction. Les plats qui ne vous conviennent pas sont proposés à la fin de la semaine. Merci de préciser la raison(s).

Dates :	Nom du plat		Cuisson	Sauce		Commentaire	
Lundi	Err :509 Err :509 Err :509 Err :509 Err :509						
Mardi	Err :509 Err :509 Err :509 Err :509 Err :509						
Mercredi	Err :509 Err :509 Err :509 Err :509 Err :509						
Jeudi	Err :509 Err :509 Err :509 Err :509						
Vendredi	Err :509 Err :509 Err :509 Err :509						

TA : Très apprécié, NA : Non Ap e change merci d'indic état servi en raya état renseigné

Commentaires sur la logis : **raisons, etc.**

