








Semaine 40

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

Lundi

- Salade piémontaise*
- Escalope viennoise*
- Haricots beurre*
- Camembert à la coupe*
- Fruit du jour*

Mardi

- Carottes râpées*
- Pané végétal*
- Blé à la tomate*
- Petits suisses aromatisés*
- Compote de fruits*

Mercredi

- Céleri rémoulade*
- Quenelles de volaille sauce crème*
- Boullgour*
- Chanteneige*
- Crème chocolat*

Jeudi

- Haricots verts vinaigrette*
- Sauté de bœuf au jus*
- Purée de PdT*
- Vache picon*
- Fruit de saison*

Vendredi

- Salade de riz*
- Blanquette de poisson*
- Brocolis persillés*
- Yaourt nature*
- Tarte tutti frutti*



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.

Menu scolaire

Menus du Lundi 07 Octobre au Vendredi 11 Octobre 2024



Semaine 41

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

Lundi

Taboulé

Sauté de porc au jus

Carottes persillées

Gouda

Fruit de saison

Mardi

Cake jambon du chef

Boulettes de poulet sauce tomate

Riz créole

St Paulin

Fruit de saison

Mercredi

Concombre à la crème

Rissolette de veau

Torsades

Carré frais

Flan vanille

Jedi

Chou rouge vinaigrette

Pizza 4 légumes

Salade verte

Edam

Compote de fruits

Vendredi

Carottes rapées vinaigrette

Poisson meunière

P D T campagnarde

Yaourt nature

Minis gaufres



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 14 Octobre au Vendredi 18 Octobre 2024



Semaine 42

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

Lundi

Rosette
Paupiette de veau au jus
Potiron / PDT
Yaourt nature
Mousse chocolat

Mardi

Chou fleur vinaigrette
Boulettes de bœuf au jus
Semoule à la coriandre
Chanteneige
Fruit du jour

Mercredi

Persillade de PdT
Aiguillettes de poulet au jus
Épinards à la crème
Petit suisse
Fruit de saison

Jendredi

Œuf mayonnaise
Gratin dauphinois
Pavé 1/2 sel
Segments de pomme à la cannelle

Vendredi

Céleri rémoulade
Croquette de poisson Ail et Fines Herbes
Pommes vapeur
Tartare nature
Compote pom/banane



Les groupes d'aliments :

- 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 21 Octobre au Vendredi 25 Octobre 2024



Semaine 43

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

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Chou blanc vinaigrette	Macédoine vinaigrette	Salade de pâtes	Pâté de campagne	Betteraves vinaigrette
Plat principal	Sauté de bœuf sauce champignons	Feuilleté rigolo fromage	Aiguillettes de poulet au jus	Cordon bleu de dinde	Beignets de calamar à la Romaine
Légume Féculent	Riz	Carottes au jus	Ratatouille	Petit pois	Haricots verts
Produit laitier	Chanteneige	Bûche de chèvre à la coupe	Petit suisse	Petit moulé nature	Yaourt nature
Dessert	Fruit du jour	Chouquettes	Compote de fruits	Fruit de saison	Liégeois chocolat

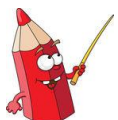


Les groupes d'aliments :



« 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








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.