

Lundi

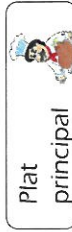
Mercredi

Vendredi

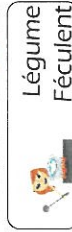
Semaine



Entrée



Plat principal



Légume Féculent



Produit laitier



Dessert



Les groupes d'aliments :



Potage du chef

Chipolatas au jus

Purée de p de terre

Yaourt sucré

Fruit de saison

Taboulé

Rôti de dinde au jus

Carottes Vichy

Edam

Crème vanille

Carottes rapées

Filet de colin sauce provençale

Petits pois

Mimolette

Beignet aux pommes

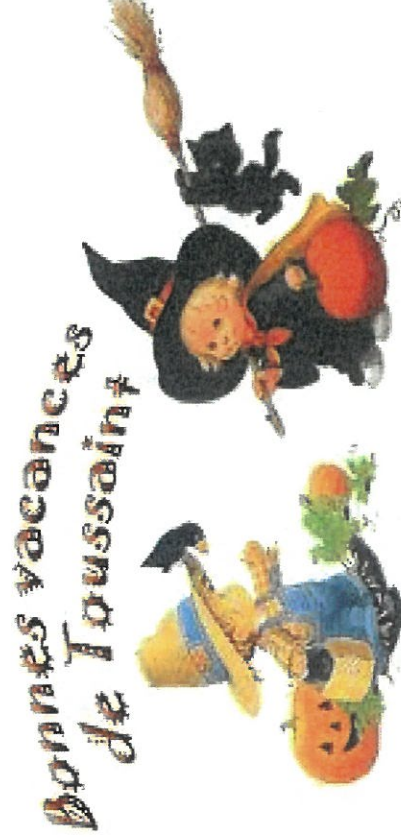
Betteraves vinaigrette

Omelette nature

Salade verte

Petit suisse nature

Compote de fruits

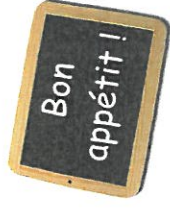


Bonnes vacances de Toussaint

« 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

Du Lundi 04 Novembre au 08 Novembre 2024



Lundi






Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Semaine

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

Salade de riz

AB

Sauté de porc sauce aux herbes

AB

Chou-fleur béchamel

AB

Gouda

AB

Crème chocolat

AB

Céleri rémoulade

Aiguillette de poulet au jus

Frites

Saint Paulin

Fruit de saison

Chou rouge vinaigrette

Lasagnes

(Plat complet)

Fromage blanc

Tarte aux pommes

Salade verte

Hachis parmentier aux lentilles

(Plat complet)

Suisse aux fruits

Compote de fruits

Œuf mayonnaise

Nuggets de poisson

Haricots verts

Petit moulé nature

Fruit de saison

Les groupes d'aliments :



Fruits et légumes crus

Fruits et légumes cuits

Vianades, 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. »

Mena

Du Lundi 11 Novembre au 15 Novembre 2024



Lundi



Semaine 12

Entrée
Plat principal
Légume Féculent
Produit laitier
Dessert



Les groupes d'aliments :



Mercredi

<i>Piémontaise</i>
<i>Paupiette de veau au jus</i>
<i>Ratatouille</i>
<i>Yaourt nature sucré</i>
<i>Fruit de saison</i>

Jedi

<i>Concombre à la crème</i>
<i>Œufs béchamel</i>
<i>Epinards à la crème</i>
<i>Camembert à la coupe</i>
<i>Crêpe sucrée</i>

Vendredi

<i>Salade coleslaw</i>
<i>Poisson pané</i>
<i>Coquillettes</i>
<i>Samos</i>
<i>Fruit de saison</i>



« 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. »



Semaine 13

Entrée
Plat principal
Légume Féculent
Produit laitier
Dessert

Lundi

P de t vinaigrette
Sauté de poulet forestière
Carottes au beurre
Yaourt nature
Madeleine



Mardi

Chou-fleur vinaigrette
Jambon blanc
Purée de pomme de terre
Babybel
Fruit de saison

Mercredi

Betteraves vinaigrette
Rôti de porc au jus
Blé
Pavé 1/2 sel
Crème dessert vanille



Jendredi

Salade verte
Pâté pomme de terre (plat complet)
Emmental
Fruit de saison



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. »

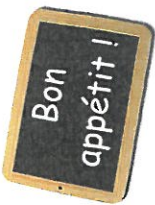
Pour des raisons d'approvisionnement, SOGIREST se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension. SOGIREST vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002.





Mena

Du Lundi 25 Novembre au 29 Novembre 2024



Lundi

Entrée	Salade verte
Plat principal	Raclette (plat complet)
Légume Féculent	Fruit de saison
Produit laitier	
Dessert	



Mardi

Entrée	Brocolis vinaigrette
Plat principal	Quenelles de veau sauce crème
Légume Féculent	Petit pois
Produit laitier	Brie à la coupe
Dessert	Fruit de saison



Mercredi

Entrée	Salade de riz
Plat principal	Sauté de bœuf sauce paprika
Légume Féculent	Chou-fleur persillé
Produit laitier	Edam
Dessert	Muffin pépites chocolat



Jeudi

Entrée	Salade de pâtes
Plat principal	Omelette nature
Légume Féculent	Salade verte
Produit laitier	Yaourt nature
Dessert	Compote de fruits



Vendredi

Entrée	Œuf mayonnaise
Plat principal	Blanquette de poissons
Légume Féculent	Riz créole
Produit laitier	Petit Louis
Dessert	Mousse au 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. »