



Semaine 40



Entrée



Plat principal



Légume Féculent



Produit laitier



Dessert



Les groupes d'aliments :

Lundi

Salade piémontaise

Escalope viennoise

Haricots beurre

Camembert à la coupe

Fruit du jour

Mardi

Carottes râpées

Crêpe au fromage

Purée de potiron

Petits suisses aromatisés

Compote de fruits

Mercredi

Céleri remoulade

Steak haché au jus

Boulgour

Chanteneige

Crème chocolat

Jeudi

Haricots verts vinaigrette

Lasagnes de boeuf

Salade Verte

Vache picon

Fruit de saison

Vendredi

Salade de riz

Blanquette de poisson

Brocolis persillés

Yaourt nature

Tarte tutti frutti

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 09 Octobre au Vendredi 13 Octobre 2023



L'ÉVALUÉ DES SAVEURS

Semaine 41



Entrée



Plat principal



Légume Féculent



Produit laitier



Dessert



Les groupes d'aliments :

Lundi

Taboulé

Sauté de porc au jus

Carottes persillées

Gouda

Fruit du jour

Fruits et légumes cuits

Mardi

Cake jambon du chef

Boulettes de poulet sauce tomate

Riz créole

St Paulin

Fruits au sirop

Viandes, poissons œufs

Mercredi

Concombre à la crème

Rissolette de veau

Torsades sauce tomate

Carré frais

Flan vanille

Céréales, légumes secs

Jeudi

Chou rouge vinaigrette

Raviolis de légumes

(Plat complet)

Brie à la coupe

Compote de fruits

Matières grasses cachées

Vendredi

Carottes rapées vinaigrette

Fish and chips

P D T campagnarde

Crumble pomme

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 16 Octobre au Vendredi 20 Octobre 2023



Semaine 42



Entrée



Plat principal



Légume Féculent



Produit laitier



Dessert

Lundi

Rosette

Paupiette de veau au jus

Purée de pomme de terre

Yaourt nature

Mousse chocolat

Mardi

Betteraves vinaigrette

Boulettes de bœuf au jus

Semoule

Chanteneige

Fruit du jour

Mercredi

Persillade de PdT

Aiguillettes de poulet au jus

Épinards à la crème

Petit suisse

Fruit de saison

Jedi

Œuf mayonnaise

Crêpe tomate mozzarella

Coquillettes

Pavé 1/2 sel

Compote de fruits

Vendredi

Céleri rémoulade

Merlu sauce espagnole

Pommes croquettes

Rondelé au bleu

Fruit au sirop



Les groupes d'aliments :

Fruits et légumes cuits

Viandes, poissons, œufs

Céréales, légumes secs

Matières grasses cachées

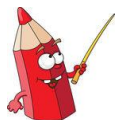
Produits laitiers

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 23 Octobre au Vendredi 27 Octobre 2023



Semaine 43

	Entrée
	Plat principal
	Légume Féculent
	Produit laitier
	Dessert

Lundi

Chou blanc vinaigrette
Sauté de bœuf sauce champignons
beignets de chou fleur
Samos
Fruit du jour

Mardi

Macédoine vinaigrette
Gratin dauphinois
(Plat complet)
Bûche de chèvre à la coupe
Chouquette

Mercredi

Salade de pâtes
Aiguillettes de poulet au jus
Ratatouille
Petit suisse
Compote de fruits

Jeudi

Pâté de campagne
Cordon bleu de dinde
Petit pois
Petit moulé nature
Fruit de saison

Vendredi

Salade coleslaw
Beignets de calamar à la Romaine
Haricots verts
Yaourt nature
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

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.