



Lundi

Mardi

Mercredi

Jendredi

Vendredi

Semaine

	Entrée
	Plat principal
	Légume Féculent
	Produit laitier
	Dessert

Potage du chef

Grignote de porc sauce tomate

Purée de p de terre

Yaourt sucré

Fruit de saison

Taboulé

Sauté de bœuf aux oignons

Carottes Vichy

Edam

Crème vanille



Betteraves vinaigrette

Pizza fromage

Salade verte

Petit suisse nature sucré

Compote de fruits

Carottes rapées

Filet de colin sauce provençale

Petits pois

Mimolette

Beignet aux pommes



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.

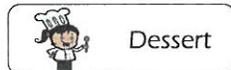
SOGIREST vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002.

Menu scolaire

Menus du Lundi 06 Novembre au 10 Novembre 2023



Semaine



Lundi

Salade de riz niçois

Sauté de porc sauce aux herbes

Chou-fleur béchamel

Gouda

Mousse au chocolat

Mardi

Céleri rémoulade

Nugget's de poisson

Frites

Saint Paulin

Fruit de saison

Mercredi

Chou rouge vinaigrette

Lasagnes

(PU)

Fromage blanc

Tarte aux pommes

Jedi

Macédoine mayonnaise

Roulé au fromage

Salade verte

Suisse aux fruits

Compote de fruits

Vendredi

Œuf mayonnaise

Galette sarrasin jambon/fromage

Haricots verts

Petit moulé nature

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. »

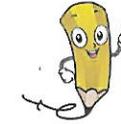


Pour des raisons d'approvisionnement, SOGIREST se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.

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

Menu scolaire

Menus du Lundi 13 Novembre au 17 Novembre 2023



Semaine 12

	Entrée
	Plat principal
	Légume Féculent
	Produit laitier
	Dessert

Lundi

Rosette
Aiguillettes de poulet sauce tomate
Cocos blancs
St Nectaire
Donut's chocolat

Mardi

Carottes râpées (bio)
Boulettes de bœuf (bio) au jus
Semoule (bio)
Emmental (bio)
Compote de fruits (bio)

Mercredi

Piémontaise
Paupiette de veau au jus
Ratatouille
Yaourt nature sucré
Fruit de saison

Jedi

Concombre à la crème
Pâté pomme de terre
Salade verte
Camembert fondu
Crêpe sucrée

Vendredi

Salade coleslaw
Poisson pané
Coquillettes
Samos
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.

Ména scolaire

Menus du Lundi 20 Novembre au 24 Novembre 2023



Semaine 13



Entrée



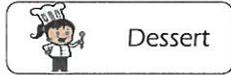
Plat principal



Légume Féculent



Produit laitier



Dessert

Lundi

P de t vinaigrette

Steak haché au jus

Carottes au beurre

Yaourt au lait entier

Madeleine

Mardi

Chou-fleur vinaigrette

Œufs béchamel

Epinards à la crème

Babybel

Fruit de saison

Mercredi

Céleri rémoulade

Sauté de porc au jus

Blé

Pavé 1/2 sel

Crème dessert chocolat

Jeudi

Salade verte

Cheeseburger

Frites

Emmental

Fruit de saison

Vendredi

Duo de crudités

Poisson meunière

Haricots verts persillés

Petit suisse nature

Tarte tutti frutti 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. »

Menu scolaire

Menus du Lundi 27 Novembre au 1 Décembre 2023



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

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jendredi	Vendredi
Entrée	Potage du chef	Brocolis vinaigrette	Salade de riz	Salade de pâtes	Œuf mayonnaise
Plat principal	Paupiette de veau sauce champignons	Jambon blanc	Sauté de bœuf sauce paprika	Omelette nature	Blanquette de poissons
Légume Féculent	Carottes persillées	Purée de pomme de terre	Chou-fleur persillé	Salade verte	Riz créole
Produit laitier	Gouda	Brie à la coupe	Edam	Yaourt nature sucré	Fol épi
Dessert	Muffin pépites chocolat	Fruit de saison	Pêche au sirop	Compote de fruits	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. »



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.