



Semaine

*Lundi*

*Mardi*

*Mercredi*

*Jendredi*

*Vendredi*



Entrée



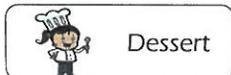
Plat principal



Légume Féculent



Produit laitier



Dessert



Les groupes d'aliments :



*Carotte rapée*

*Bœuf bourguignon*

*Pommes vapeur*

*Emmental*

*Liégeois vanille*

*Rosette*

*Rôti de dinde sauce moutarde*

*Brocolis sauce tomate*

*Chèvre tine*

*Compote de fruits*

*Salade verte*

*Tortellis ricotta/épinards (PU)*

\*\*\*

*Yaourt aromatisé aux fruits*

*Muffin pépites chocolat*

*Taboulé*

*Médailillon de merlu sauce Armoricaïne*

*Courgettes persillées*

*Petit moulé nature*

*Fruit*



« 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. »

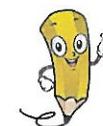


Pour des raisons d'approvisionnement, SOGIREST se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.

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

# Menu scolaire

Menus du Lundi 8 Janvier au 12 janvier 2024



Semaine



Entrée



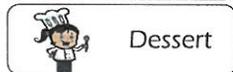
Plat principal



Légume Féculent



Produit laitier



Dessert

**Lundi**

Potage de légumes

Boulettes de boeuf sauce tomate

Semoule

Samos

Galette des Rois

**Mardi**

Céleri rémoulade

Pizza fromage

Salade verte

Yaourt au lait entier

Madeleine

**Mercredi**

Piémontaise

Merguez au jus

Ratatouille

Tomme noire

Fruit

**Jeudi**

Œuf mayonnaise



Lasagne bolognaise



Salade verte



vache qui rit



Fruit de saison



**Vendredi**

Salade de riz

Blanquette de poisson

Poêlée de légumes

Brie à la coupe

Gaufre



Les groupes d'aliments :

Fruits et légumes crus

Fruits et légumes cuits

Viandes, poissons œufs

Matières grasses cachées

Produits laitiers

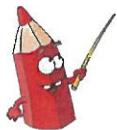
Produits sucrés



GALETTE DES ROIS



« 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. »

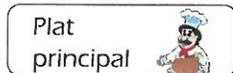


# Menu scolaire

Menus du Lundi 15 Janvier au 19 Janvier 2024



Semaine 12



**Lundi**

*Macédoine vinaigrette*

*Boulettes de poulet  
basquaise*

*Beignets de chou-fleur*

*Croc'lait*

*Crème chocolat*

**Mardi**

*Haricots verts  
vinaigrette*

*Tartiflette*

*Fromage blanc nature*

*Compote de fruits*

**Mercredi**

*Salade de blé provençale*

*Croque-Monsieur*

*Haricots beurre*

*Petit moulé ail et fines  
herbes*

*Fruit*

**Jeudi**

*Betteraves vinaigrette*

*Omelette nature*

*Pommes rissolées*

*Bûche de chèvre*

*Génoise confiture*

**Vendredi**

*Pâté de campagne*

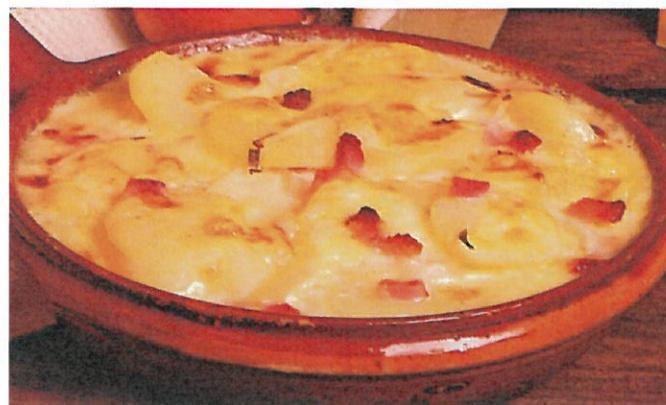
*Poisson pané*

*Petit pois carottes*

*Babybel*

*Fruit*

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 22 Janvier au 26 Janvier 2023



Semaine 13

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

**Lundi**

*Salade de pâtes*  
*Œufs durs béchamel*  
*Epinards*  
*Gouda*  
*Flan nappé caramel*

**Mardi**

*Potage de légumes*  
*Sauté de porc au jus*  
*Riz*  
*Petit suisse sucré*  
*Mousse au chocolat*

**Mercredi**

*Céleri rémoulade*  
*Blanquette de dinde à l'ancienne*  
*Bouquet breton*  
*Saint Nectaire*  
*Salade de fruits*

**Jendredi**

*Carottes rapées*  
*Cheeseburger*  
*Frites*  
*Camembert à la coupe*  
*Fruit*

**Vendredi**

*Chou blanc vinaigrette*  
*Beignets de calamar*  
*Blé à la tomate*  
*Mimolette*  
*Tarte Tutti Frutti du chef*



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. »



**Vive la Chandeleur**

# Menu scolaire

Menus du Lundi 29 Janvier au 02 Février 2024

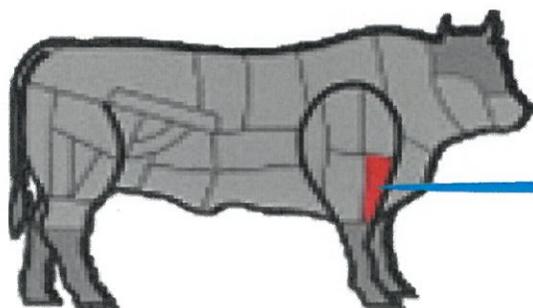


-  Entrée
-  Plat principal
-  Légume Féculent
-  Produit laitier
-  Dessert

	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Entrée	<i>Betteraves vinaigrette</i>	<i>Pommes de terre vinaigrette</i>	<i>Œuf mayonnaise</i>	<i>Salade verte</i>	<i>Macédoine mayonnaise</i>
Plat principal	<i>Pâtes bolognaise</i>	<i>Nuggets de blé</i>	<i>Sauté de porc aux oignons</i>	<i>Pot au feu</i>	<i>Quenelles de brochet sauce aurore</i>
Légume Féculent		<i>Poêlée campagnarde</i>	<i>Lentilles</i>		<i>Carottes sautées</i>
Produit laitier	<i>Chanteneige</i>	<i>St Paulin</i>	<i>Brie</i>	<i>Emmental</i>	<i>Mimolette</i>
Dessert	<i>Fruit de saison</i>	<i>Crème vanille</i>	<i>Compote de fruits</i>	<i>Fruit de saison</i>	<i>Crêpe sucrée</i>



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. »